

Änderungen vorbehalten

| Tag | Menü I | Menü II | Dessert |
|---------------------------|---|--|------------------------------|
| Montag, 21.04.2025 | Rindergulasch in Rahmsoße an Apfel Rotkohl und Salzkartoffeln | Karotteneintopf Mettwurstscheiben Frisches Baguettebrot | Ananaskompott Vanillesoße |
| Dienstag, 22.04.2025 | Weißer Bohneneintopf mit Schweinefleischwürfel und einer Scheibe Bauernbrot | Bunter Nudleintopf mit Bockwurstscheiben und Roggen Bauernbrot | Rote Grütze Sahnehaube |
| Mittwoch, 23.04.2025 | Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne mit gek. Schinkenstreifen und Mixsalat im Sahnedressing | Speckpfannkuchen Hausgemachte Mixsalat im Sahnedressing | Erdbeerpudding Fruchtsoße |
| Donnerstag, 24.04.2025 | Hähnchenbrustfilet paniert an Currysoße mit Früchten dazu Erbsen und Butterreis | Geröstete Grießsuppe Roggen Bauernbrot mit Butter bestrichen | Schattenmorellenkompott |
| Freitag, 25.04.2025 | Hausgemachte Fischnuggets mit Remoulade und Bratkartoffeln mit Speck | Deftiges Kartoffel-Bohnen Stampf Mettwurstscheiben | Sahnepudding Fruchtsoße |
| Samstag, 26.04.2025 | Deftiger Weißkohleintopf mit Schweinefleischwürfel und einer Scheibe Roggen Bauernbrot | In Vollmilch gekochter Grießbrei mit heißen Kirschen | Joghurt Pfirsich Maracuja |
| Sonntag, 27.04.2025 | Schweinebraten in Senfkruste an Bratensoße mit Blumenkohlgemüse Salzkartoffeln | Sahnige Selleriecremesuppe mit Kartoffelwürfeln und einer Scheibe Weizenmischbrot | Eisbecher Vanille-Schokolade |

Auf Grund unserer Produktionsprozesse können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen enthalten sein.
Nähere Informationen sowie einen Ausdruck zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten erhalten Sie von der Küchenleitung und bei den Pflegefachkräften.

Küchenleitung:

Residenzleitung:

Beirat: