

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 11.05.2026	Gemüsebrühe mit Einlage	Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße und Broccoli dazu bunte Nudeln	Röstitaler vegetarisch mit Pilzragout in Sahnesauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Fruchtkompott
Dienstag, 12.05.2026	Lauchcremesuppe	Himmel und Erde gebratene Blutwurst mit Apfelspalten Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	Kräuter-Omelett vegetarisch mit Rahmsoße dazu Broccoli und Butterreis	Süße Quarkspeise
Mittwoch, 13.05.2026	Hühnerbrühe mit Eierstich	Bauernfrühstück mit Ei und Mettwurst dazu Salat der Saison	Nudelauflauf vegetarisch mit Gemüse und Käse dazu Bärlauchcremesoße	Fruchtbuttermilch Dessert
Donnerstag, 14.05.2026	Champignon- cremesuppe	Schweinskopfsülze mit Remoulade und Schwenkkartoffeln	Maultaschen mit Gemüsefüllung in Brühe vegetarisch mit Suppengemüse dazu Gurkensalat	Eisbecher mit Vanillegeschmack
Freitag, 15.05.2026	Klare Brühe mit Sternchennudeln	gedünstetes Seelachsfilet mit Senfsoße und Kaisergemüse dazu Petersilienkartoffeln	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Götterspeise Waldmeister Sahnesoße
Samstag, 16.05.2026		Hühnersuppeneintopf mit Nudeln und Gemüse dazu Bauernbrot	Serbischer Bohneneintopf vegetarisch mit Bauernbrot	Obst der Saison
Sonntag, 17.05.2026	Rinderbrühe mit Flädle	Schweinegulasch Ungarische Art mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	Gemüse Vollkornbratling vegetarisch mit Paprikasoße und Rosenkohl dazu Nudeln	Eisbecher mit Vanille- Erdbeergeschmack

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: