

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 11.05.2026	Graupeneintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Milchreis mit Zimt und Zucker dazu heiße Kirschen	Frisches Obst
Dienstag, 12.05.2026	Hackfleisch-Lauch-Eintopf dazu Roggen Bauernbrot	Grütwurst an Sauerkraut und Salzkartoffeln	Ananaskompott
Mittwoch, 13.05.2026	Putengeschnetzeltes "Gyros" mit Zaziki und Gemüseis dazu Selleriesalat	Paprika-Wurstgulasch mit Gabelspaghetti dazu Selleriesalat	Schokopudding
Donnerstag, 14.05.2026	Nackensteak Bonanza mit Currysoße und Kartoffelsalat dazu Gewürzgurke	Rostbratwurst "Thüringer" mit Senf und Kartoffelsalat dazu Gewürzgurke	Kirschgrütze Vanillesauce
Freitag, 15.05.2026	Pangasius pochiert an Dillrahmsoße und Kartoffelpüree dazu Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing	Kaiserschmarrn und heiße Pflaumen dazu Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing	Birnenkompott
Samstag, 16.05.2026	Gemüseintopf "Gärtnerinnen Art" mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" dazu Roggen Bauernbrot	Frisches Obst
Sonntag, 17.05.2026	Putenoberkeulenrollbraten an Bratensoße mit Blumenkohl und Kroketten	Blumenkohl-Kartoffelauflauf	Waldbeeren-Joghurt

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: