

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 20.05.2024	Rinderbrust an Meerrettichsoße mit Kartoffelklöße und Rote Bete Salat	Schweinegulasch "Förster Art" mit Kartoffelklöße und Rote Bete Salat	Joghurt Waldbeere
Dienstag, 21.05.2024	Rührei mit Schinkenwürfel an Rahmspinat und Salzkartoffeln	Kräuterquark mit Kalbsleberwurst fein Butter dazu Salzkartoffeln	Frisches Obst
Mittwoch, 22.05.2024	Penne mit Jagdwurst und Tomatensoße Reibekäse	Kohlrabieintopf Schweinefleischwürfel und Kartoffelwürfeln dazu Roggen Bauernbrot	Birnenkompott
Donnerstag, 23.05.2024	Quarkkeulchen mit Apfelmus dazu Zimt und Zucker	Bockwurst mit Senf und Kartoffelsalat	Fruchtcocktail
Freitag, 24.05.2024	Pangasius pochiert Fischkräutersoße an Salzkartoffeln und Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing	Möhren-Kartoffeleintopf Rindfleischwürfel Roggen Bauernbrot Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing	Schokopudding
Samstag, 25.05.2024	Gemüseintopf mit Schweinefleischwürfel und Kartoffelwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Soljanka mit Creme Fraiche Weißbrot	Frisches Obst
Sonntag, 26.05.2024	paniertes Putenschnitzel an Bratensoße mit Mischgemüse und Schnittlauchkartoffeln	Blumenkohl Käse Medaillon an Bratensoße und Schnittlauchkartoffeln	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: