

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 18.05.2026	Putenlebergeschnetzeltes "süß sauer" an Kartoffelpüree dazu Rote Bete Salat	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleischwürfel und Roggen Bauernbrot dazu Rote Bete Salat	Mandarinenkompott
Dienstag, 19.05.2026	Eierfrikassee mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln	Germknödel mit heißen Pflaumen	Frisches Obst
Mittwoch, 20.05.2026	Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen und Senf	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Schokopudding
Donnerstag, 21.05.2026	Kohlroulade an Kümmelsoße und Kartoffelpüree dazu Gurkensalat	Tortellini gefüllt mit Käse und Tomatensoße dazu Gurkensalat	Ananaskompott
Freitag, 22.05.2026	panierte Fischfrikadelle an Dillrahmsoße und Schnittlauchkartoffeln dazu Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing	Quarkkeulchen Zimt und Zucker mit Apfelmus dazu Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing	Fruchtcocktail
Samstag, 23.05.2026	Steckrübeneintopf mit Schweinefleischwürfel dazu frisches Weißbrot	Soljanka mit Creme Fraiche dazu frisches Weißbrot	Frisches Obst
Sonntag, 24.05.2026	Hähnchenschenkel an Bratensauce mit Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln	paniertes Putenschnitzel an Bratensauce mit Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln	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: