

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 18.05.2026	Fischragout mit Gartengemüse Butterreis	Ofenkartoffel mit Kräuterquark dazu frischer bunter Salat mit French-Dressing	Stachelbeerkompott
Dienstag, 19.05.2026	Quarkkeulchen mit heißer Vanillesoße	Wirsingintopf Speckwürfel Frisches Baguettebrot	
Mittwoch, 20.05.2026	Hähnchen Cordon Bleu Geflügelrahmsoße Erbsen und Möhren Salzkartoffeln	Spiralnudeln Tomaten-Basilikumsoße Bauernsalat mit Schafkäse	Stracciatellacreme
Donnerstag, 21.05.2026	Putengulasch Paprikasoße Spiralnudeln	2 gekochte Eier Senfsoße Salzkartoffeln Rote Bete Salat	Süße Quarkspeise
Freitag, 22.05.2026	Rotbarschfilet paniert Dillrahmsoße Broccoli mit Petersilienkartoffeln	Grütwurst Apfelmus Kartoffelpüree	Götterspeise Waldmeister Vanillesoße
Samstag, 23.05.2026	Erseneintopf Kasseler gewürfelt Frisches Baguettebrot	Kartoffelrösti mit Tomate und Käse überbacken Champignonrahmsoße	Bayrisch creme
Sonntag, 24.05.2026	Sauerbraten in eigener Sauce Rosenkohl Kartoffelklöße	Gnocchi-Spinat-Auflauf Kräuterrahmsoße	Eisbecher Vanille

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: