

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 18.05.2026	Milchreis mit Zimt und Zucker und zerlassener Butter	Hähnchenschenkel auf Geflügelsoße mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Ananaskompott
Dienstag, 19.05.2026	Weißer Bohneneintopf mit Kabanossi	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Butterreis	Quarkspeise Beeren
Mittwoch, 20.05.2026	Chili con carne Sandwichtoast	Bauchfleisch gebraten auf gestovtem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln	Götterspeise Himbeere mit Vanillesauce
Donnerstag, 21.05.2026	Paprika-Wurstgulasch mit Spiralnudeln Eisbergsalat French-Dressing	Gemüse-Vollkornbratling auf Kräutersoße mit Salzkartoffeln Eisbergsalat French-Dressing	Mangojoghurt
Freitag, 22.05.2026	Seelachsfilet gedünstet auf Senfsauce mit Broccoliröschen und Salzkartoffeln	2 gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln Kopfsalat Joghurtdressing	Pudding mit Erdbeergeschmack
Samstag, 23.05.2026	Norddeutscher Gemüseeintopf mit dicken Bohnen Kasslerwürfel und Schinkenstreifen Roggenmischbrot	Grießschnitte auf Kirschkompott	Frisches Obst
Sonntag, 24.05.2026	Schweinefilet Medaillons auf Pfeffersoße mit Speckbohnen und Kroketten	Putengeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Kroketten bunter Krautsalat	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: