

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 01.06.2026	Gabelspaghetti mit Hackfleischsoße "Bologneser Art" dazu Reibekäse	Plinsen mit Apfelmus und Puderzucker	Birnenkompott
Dienstag, 02.06.2026	Hühnerfrikassee mit Champignons und Gemüsereis	Gebackener Camembert mit Preiselbeersauce und Kartoffelpüree dazu frischer bunter Salat mit Essig-Öl-Dressing	Süße Quarkspeise
Mittwoch, 03.06.2026	Kohlroulade in Speck-Bratensoße mit Salzkartoffeln	Nierchenragout süß-sauer mit Röstzwiebelkartoffelpüree	Rote Grütze mit Vanillesauce
Donnerstag, 04.06.2026	Jägerschnitzel aus Jagdwurst mit Bratenrahm-Soße und Buttermöhren dazu Kartoffelpüree	Käsespätzle mit Kochschinken und Frischkäsesauce dazu Gurkensalat	Apfelkompott
Freitag, 05.06.2026	Hausgemachter Backfisch an Remoulade mit Kartoffelsalat	2 gekochte Eier in Senfsauce mit Brokkoli und Salzkartoffeln	Mandelpudding
Samstag, 06.06.2026	Lauch-Hackfleisch-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Frischkäse dazu Roggen Bauernbrot	Milchreis mit zerlassener Butter und Zimtucker	Frisches Obst
Sonntag, 07.06.2026	Kasselerbraten mit Bratensauce und Sauerkraut dazu Kartoffelklöße	Kasselerbraten mit Bratensauce und Sauerkraut dazu Kartoffelklöße	weißer Mousse au Chocolat

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: