

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 01.06.2026	<b>Knipp mit Salzkartoffel und Gewürzgurke</b>	<b>Blumenkohlaufauf mit Kartoffeln und Bechamel</b>	<b>Salatteller mit Ei und Schinken mit French-Dressing dazu Weizenbrötchen</b>	<b>Fruchtcocktail</b>
Dienstag, 02.06.2026	<b>Pizza Piccola Salami Käse</b>	<b>Erseneintopf mit Bockwurstscheiben dazu Roggen Bauernbrot</b>	<b>Tomatensalat mit Essig Öl Dressing dazu Weizenbrötchen</b>	<b>Joghurt Erdbeere</b>
Mittwoch, 03.06.2026	<b>Currywurst, Curryketchup dazu Pommes Frites und Weißkrautsalat</b>	<b>Grießbrei mit heiße Kirschen</b>	<b>Wurstsalat mit Essig Öl Dressing dazu Weizenbrötchen</b>	<b>Frisches Obst</b>
Donnerstag, 04.06.2026	<b>2 gekochte Eier mit Senfsoße und Petersilienkartoffeln</b>	<b>Kartoffeltaschen mit Sahnesoße und gebuttertes Sommergemüse</b>	<b>Salatteller mit Käsewürfel mit French-Dressing dazu Weizenbrötchen</b>	<b>Götterspeise Kirsch</b>
Freitag, 05.06.2026	<b>Heringssalat mit Rote Bete dazu Petersilienkartoffeln</b>	<b>Tortellini mit Hackfleischfüllung mit Tomatensoße</b>	<b>Bauernsalat mit Schafkäse mit Joghurt-Kräuter dressing dazu Weizenbrötchen</b>	<b>Ananaskompott</b>
Samstag, 06.06.2026	<b>Grüner Bohneneintopf mit Mettwurstscheiben dazu Bauernbrot</b>		<b>bunter Salatteller mit Sahnedressing dazu Weizenbrötchen</b>	<b>Rote Grütze</b>
Sonntag, 07.06.2026	<b>Schweinegulasch in Rahm mit Rahmkohlrabi und Petersilienkartoffeln</b>		<b>Frische Blattsalate mit Schinken mit French-Dressing dazu Weizenbrötchen</b>	<b>Vanillepudding</b>

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: