

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 03.06.2024	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und frischen Radieschen	Nudelauflauf überbacken mit Schinken und Käse an Tomatensoße dazu Kopfsalat in Essig-Öl-Dressing	Ananasquarkspeise
Dienstag, 04.06.2024	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße mit Butterspätzle dazu frischer Kraut-Möhrensalat	Frischer Chinakohleintopf	Erdbeerpudding
Mittwoch, 05.06.2024	Cevapcici vom Rind an Paprika-Sahnesoße dazu Djuvec Reis und Gurkensalat	Blumenkohl Käse Medaillon an Sahnemöhren dazu Kartoffelpüree	Obstsalat "Tropic"
Donnerstag, 06.06.2024	Gefüllte Paprikaschote an Tomatensoße mit Kartoffel-Kräuterpüree	Hähnchen Cordon Bleu an Currysoße mit Erbsen und Möhren und Kartoffelpüree	Karamelpudding
Freitag, 07.06.2024	Seelachsfilet Bordelaise an Dillrahmsoße mit Kartoffel-Zwiebelpüree dazu einen frischen bunten Salat mit French-Dressing	Knuspriger Hähnchenschenkel in Rosmarinsoße mit Blumenkohlgemüse und Kroketten	Himbeergötterspeise mit Vanillesoße
Samstag, 08.06.2024	Grüner Bohneneintopf	Gebackener Apfelstrudel an Vanillesoße	Pfirsichkompott
Sonntag, 09.06.2024	Zarter Rinderbraten in eigener Soße dazu Kartoffelklöße und Kaisergemüse	Bunter Salatteller mit Ei und Schinken an Joghurt Kräuter Dressing	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: