

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 08.06.2026	Hörnchennudeln Kochschinkenstreifen Rührei Tomatensoße mit Basilikum Gurkensalat in Dill-Sahnesoße	Blumenkohl-Cremesuppe mit Kartoffeleinlage Frisches Baguettebrot	Eisbecher Vanille-Schokolade
Dienstag, 09.06.2026	Deftiger Weißkohleintopf mit Schweinebauchfleisch und einer Scheibe Roggen Bauernbrot	Cremesuppe Broccoli mit Kartoffelwürfeln und einer Scheibe Weizenmischbrot	Sahnepudding Fruchtsoße
Mittwoch, 10.06.2026	Hähnchenschnitzel "Wiener Art" Rahmsoße Butterspätzle Mixsalat Joghurt-Kräuter dressing	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleischwürfel und einer Scheibe Bauernbrot	Himbeerpudding Sahnehaube
Donnerstag, 11.06.2026	Bunte Gemüsepfanne vom frischem Gemüse dazu, Salzkartoffeln und Champignonsoße	In Vollmilch gekochter Milchreis mit heißen Kirschen Zimt & Zucker	Vanillepudding Schokoladensoße
Freitag, 12.06.2026	Süß-sauer Brathering an Bratkartoffeln und Kräuterremoulade Tomate Gurke Bohnensalat	Deftiger Wirsingintopf mit Kartoffelwürfel und Mettwurstscheiben dazu frisches Baguettebrot	Götterspeise Waldmeister Vanillesoße
Samstag, 13.06.2026	Deftiger Kartoffel-Möhrenstampf mit Schweinefleischwürfel	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit heißen Blaubeeren Zimt & Zucker	Joghurt Pfirsich Maracuja
Sonntag, 14.06.2026	Rinderbraten (Semmerrolle) in eigener Soße an Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	Rindfleischsuppe mit Reis und Gemüse dazu Frisches Baguettebrot	Eisbecher Vanille-Erdbeere

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: