

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 08.06.2026	Kartoffelsuppe mit gebratenen Fleischwurstwürfel	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und heißer Vanillesoße	Vanillepudding
Dienstag, 09.06.2026	Hausgemachter Nudelsalat mit Bockwurst und Senf	2 gekochte Eier in Senfsoße und Petersilienkartoffeln	Birnenkompott
Mittwoch, 10.06.2026	Grütwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Hackbällchen in Tomatensoße mit Kräutereis und Salatgarnitur	Fruchtjoghurt
Donnerstag, 11.06.2026	Zwiebelrostbraten vom Schwein mit geschmorten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln	Salatteller mit Ei und Schinken dazu French-Dressing und frisches Weißbrot	Apfelkompott
Freitag, 12.06.2026	panierter Seelachsfilet mit Kartoffelpüree, Möhrengemüse und Dillrahmsoße	Frikadelle mit Speckbohnen und Salzkartoffel dazu Bratensauce	Pudding mit Karamelgeschmack
Samstag, 13.06.2026	Milchreis mit Zimt und Zucker	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleischwürfel und Kartoffelstückchen	Pflaumenkompott
Sonntag, 14.06.2026	gebratene Hähnchenbrust mit Apfel Rotkohl und Kartoffelklöße dazu Geflügelrahmsoße	gebratene Hähnchenbrust mit gebutterten Sommergemüse, Kroketten und Geflügelrahmsoße	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: