

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 09.06.2025	2 gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rote Bete Salat	Röstitaler mit Rahmchampignons, dazu Farmersalat	Götterspeise Tropicana Vanillesoße
Dienstag, 10.06.2025	Grüner Bohneneintopf mit Speckwürfel, Frühlingsgemüse und Kartoffelwürfeln Graubrot	Nudeleintopf mit Speckwürfel und Frühlingsgemüse Graubrot	Wassermelone
Mittwoch, 11.06.2025	Paprikaschote gefüllt mit Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu frischer bunter Salat mit French-Dressing	Salatteller mit Thunfisch und Joghurt Dressing Frisches Baguettebrot	Quarkspeise Mandarine
Donnerstag, 12.06.2025	Rahmspinat , dazu Rührei mit Speck , Salzkartoffeln und Tomatensalat	Gemüse-Kartoffelauflauf mit Käse überbacken, dazu Tomatensalat	Pfirsichkompott
Freitag, 13.06.2025	gebratener Seelachs auf Mediterranem Gemüse mit Kräuterrahmsoße und Schupfnudeln	Quarkkeulchen mit Vanillesoße	Pudding mit Erdbeergeschmack Sahnehaube
Samstag, 14.06.2025	Linseneintopf mit Wiener Würstchen, Frühlingsgemüse und Kartoffelwürfeln Graubrot	Bunte Nudeln in Schinken Sahnesoße, mit Reibekäse, dazu Eisbergsalat mit Essig Öl Dressing	Banane
Sonntag, 15.06.2025	Schweinegulasch "Förster Art" mit Apfel Rotkohl und Kartoffelklößen	Vegan gefüllte Paprikaschote mit Käse überbacken und Tomatensoße mit Basilikum Gurkensalat	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: