

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 08.06.2026	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Spargel dazu Butterreis und Chinakohlsalat mit French-Dressing	Spätzle-Pilzpfanne dazu Chinakohlsalat und French-Dressing	Erdbeerjoghurt
Dienstag, 09.06.2026	Nudelaufbau mit Gemüse und Käse überbacken dazu Bechamelsoße	Bauernfrühstück mit Speck und Zwiebeln dazu ein bunter Salatteller mit Italian Dressing	Sahnepudding
Mittwoch, 10.06.2026	Gabelspaghetti mit Hackfleischsoße "Bologneser Art" dazu bunter Salatteller mit Joghurtdressing	Kirschmichel mit Vanillesoße	Ananaskompott
Donnerstag, 11.06.2026	gekochter Schweinebauch Sauerkraut Kartoffelpüree	Blumenkohl Käse Medaillon mit Kräuterrahmsauce und Salzkartoffeln mit bunten Salatteller und Italian Dressing	Quarkspeise Kirsche
Freitag, 12.06.2026	gedünstetes Seelachsfilet an Senf-Dillsauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln	2 gekochte Eier in Senfsauce mit Salzkartoffeln dazu Eisbergsalat und Joghurt Kräuter Dressing	Götterspeise Waldmeister mit Vanillesauce
Samstag, 13.06.2026	Graupeneintopf mit Speckwürfel und Vollkornbrot	Milchreis mit Zimt und Zucker	Vanillepudding im Becher
Sonntag, 14.06.2026	Schweineroulade "Jäger Art" in eigener Sauce mit Apfelrotkohl dazu Kartoffelklöße		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: