

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 08.06.2026	Beerenschmarren mit heißer Vanillesoße	Hähnchenbrust natur mit Knoblauch- Sahnesoße Kaisergemüse und Bandnudeln	Waldbeeren-Joghurt
Dienstag, 09.06.2026	Gemüse Eintopf nach „Gärtnerinnen Art“ dazu Bauernbrot	Kohlroulade mit Kümmelsoße geschmortem Weißkohl und Salzkartoffeln	Pfirsichkompott
Mittwoch, 10.06.2026	Geflügelklopse "Jäger Art" mit Kartoffelpüree und Karotten-Apfel-Salat	Grießbrei mit heißen Kirschen	Mokkapudding
Donnerstag, 11.06.2026	Currywurst mit Currysoße dazu Kartoffelspalten und Eisbergsalat mit French-Dressing	Blumenkohl-Broccoli Auflauf mit Sahnesoße dazu Eisbergsalat mit Vinaigrette	Götterspeise Tropicana Vanillesoße
Freitag, 12.06.2026	Pangasius pochiert in Weißweinrahmsauce mit Gemüsejulienne und Salzkartoffel	Omelette mit Rahmchampignon und Röstitaler	Quarkspeise Mandarine
Samstag, 13.06.2026	Spitzkohleintopf mit Hackbällchen Graubrot	Apfelpfannkuchen Zimt und Zucker und Vanillesoße	Banane
Sonntag, 14.06.2026	Schinkenkrustenbraten mit Kümmelsoße dazu Bayrisch Kraut hausgemachte Semmelknödel	Grilltomate mit Zaziki und Petersilienkartoffeln	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: