

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 09.06.2025	Zartes Hähnchenbrustfilet mit Preiselbeeren und Gorgonzola überbacken auf Blattspinat dazu Röstitaler	Gelbe Bandnudeln mit Lauch und Tomaten in Sahnesauce dazu Endiviensalat mit French-Dressing	Eisbecher Vanille-Erdbeere
Dienstag, 10.06.2025	Currywurst in eigener Currysoße dazu Pommes Frites	Hackfleisch-Lauch-Eintopf in Käserahm dazu ein Sandwichtoast	Vanillepudding
Mittwoch, 11.06.2025	Knuspriger Hähnchenschenkel an Geflügelsoße mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree	Luftiger Kaiserschmarrn an Vanillesoße	Frisches Obst
Donnerstag, 12.06.2025	Weißkohlaufauf mit Hackfleisch, Käse & bechamelsoße dazu ein Tomatensalat	Bunte Nudelpfanne mit Hähnchenbruststreifen an Champignonrahmsoße und Tomatensalat	Rhabarberkompott an Vanillesauce
Freitag, 13.06.2025	Panierter Schellfisch mit Zitronenecke und eigenem Kartoffelsalat	Tortellini mit Hackfleischfüllung mit Lauch und Tomaten in Sahnesoße dazu ein Chinakohlsalat in Joghurt-Kräuter dressing	Bananenpudding
Samstag, 14.06.2025	Herzhafter Pichelsteiner Suppentopf dazu Bauernbrot	Hausgemachte Lasagne an Tomatensoße dazu Eisbergsalat in Joghurt-Kräuter dressing	Birnenkompott mit Preiselbeeren
Sonntag, 15.06.2025	Zartes Rindergulasch in Rahmsoße mit Rosenkohlröschen und Butterspätzle	Großer bunter Salatteller mit Thunfisch und Joghurtdressing dazu ein Weizenbrötchen	Weißer Mousse au Chocolat

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: