

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 15.06.2026	feiner Nudleintopf mit Rindfleisch und buntem Frühlingsgemüse	deftiger Paprika-Wurstgulasch dazu Kartoffel-Kräuterpüree	Apfelkompott
Dienstag, 16.06.2026	Ravioli gefüllt mit Käse und Spinat mit Lachssahnesoße und Frühlingszwiebeln	kleine Partyfrikadellen Letschosoße und Kartoffel-Kräuterpüree	feiner Fruchtjoghurt
Mittwoch, 17.06.2026	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Petersilienkartoffeln und Salatgurke	gebratener Blumenkohl mit Sauce Hollandaise Kochschinkenstreifen und Petersilienkartoffeln	leckeres Aprikosenkompott
Donnerstag, 18.06.2026	deftiger Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleisch (gekocht)	Putengeschnetzeltes mit Mediterranes Gemüse dazu Paprikasoße und Reis	Nektarinenpudding mit Fruchtsoße
Freitag, 19.06.2026	gebratener Seelachsfilet mit Kartoffel-Kräuterpüree und Tomaten - Lauchgemüse	Ungarischer Kesselgulasch "Budapester Art" und Kartoffelwürfel und Spitzpaprikastreifen	bunter Salatteller Essig-Öl- Dressing
Samstag, 20.06.2026	Schweinskopfsülze Remouladensoße mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln	gebackener Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße	Apfelmus
Sonntag, 21.06.2026	Kasselerbraten Bratensenfsoße mit Speckbohnen und Petersilienkartoffeln	Kasselerbraten Bratensenfsoße mit Speckbohnen und Petersilienkartoffeln	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: