

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.06.2024	feiner Nudleintopf mit Rindfleisch und Gemüse Bauernbrot	deftiger Paprika-Wurstgulasch dazu Kartoffel-Kräuterpüree	Apfelkompott
Dienstag, 18.06.2024	klassische Ravioli mit Rahmwaldpilzen und Reibekäse	kleine Partyfrikadellen Letschosoße und Kartoffel-Kräuterpüree	Schattenmorellenkompott
Mittwoch, 19.06.2024	Heringsfilet "Hausfrauen Art" mit Salatgurke und Petersilienkartoffeln	gebratener Blumenkohl mit Soße Hollandaise Kochschinkenstreifen und Petersilienkartoffeln	Fruchtjoghurt
Donnerstag, 20.06.2024	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleisch	Putengeschnetzeltes Currysoße mit Früchten dazu Reis	Aprikosenpudding
Freitag, 21.06.2024	panierter Seelachsfilet mit Ratatouille- Gemüse und Kartoffelpüree	Ungarischer Kesselgulasch "Budapester Art" Frische Paprika und Kartoffelwürfeln	bunter Salatteller Essig-Öl- Dressing
Samstag, 22.06.2024	Schweinskopfsülze Remouladensoße mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln	leckere Pfannkuchen mit heißer Vanillesoße	Apfelmus
Sonntag, 23.06.2024	feines Spargelgemüse kleines Minischnitzel mit Sc.Hollandaise und Petersilienkartoffeln	feines Spargelgemüse kleines Minischnitzel mit Sc.Hollandaise 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: