

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 16.06.2025	Hackfleischsoße "Bologneser Art" mit Spiralnudeln	Bunte Reis Pfanne mit Sommergemüse und Tomatensoße	Salatteller mit Ei und Schinken mit Joghurt-Kräuter dressing	Birnenkompott
Dienstag, 17.06.2025	paniertes Schweinelachsschnitzel mit Paprikasoße dazu Kroketten	Linseneintopf mit Mettwurstscheiben dazu Graubrot	Tomatensalat Essig Öl Dressing	Waldbeeren-Joghurt
Mittwoch, 18.06.2025	Frikadelle mit Bratensauce, Kohlrabi-Gemüse und Salzkartoffel	Bunter Gemüseteller mit Soße Hollandaise und Röstitaler	Wurstsalat mit Käse Essig Öl Dressing	Banane
Donnerstag, 19.06.2025	Grießbrei mit heißer Fruchtcocktail	Tortellini Auflauf mit Putenstreifen und Käse überbacken	Salatteller mit Käsewürfel dazu French-Dressing	Fruchtcocktail
Freitag, 20.06.2025	Seelachsfilet gedünstet mit Senfsauce, Broccoli und Salzkartoffel	Toast "Hawaii" mit Preiselbeeren und Eisbergsalat dazu Italian Dressing	Bauernsalat mit Schafkäse Joghurt-Kräuter dressing	Götterspeise Kirsch
Samstag, 21.06.2025	Erseneintopf mit Bockwurstscheiben dazu Roggen Bauernbrot		bunter Salatteller Joghurtdressing mit Kräutern	Mandarinenkompott
Sonntag, 22.06.2025	Ungarischer Kesselgulasch "Budapester Art" mit Bratensauce dazu Kaisergemüse und Butterspätzle		Frische Blattsalate mit Schinken und Käsestreifen dazu Joghurt-Kräuter dressing	Schokopudding

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: