

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 15.06.2026	Hähnchenschenkel mit Brauner Soße dazu Kartoffelpüree und Blumenkohl	Süßer Quarkauflauf mit Früchten	Stracciatella Joghurt
Dienstag, 16.06.2026	Graupeneintopf mit Rindfleischwürfel dazu Graubrot	Pfannkuchen mit Apfelmus	Pflaumenkompott mit Vanillesoße
Mittwoch, 17.06.2026	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce und Kaisergemüse dazu Salzkartoffel	Vegetarische Bolognese mit Spiralnudeln dazu Eisbergsalat und Joghurtdressing	Pudding mit Vanillegeschmack
Donnerstag, 18.06.2026	Weißkohlauflauf mit Hackfleisch und Bechamelsauce überbacken mit Käse	Gebratene Aubergine im Knuspermantel mit Mediterranem Gemüse und Kartoffelpüree	Panna Cotta
Freitag, 19.06.2026	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Petersilienkartoffeln	Gemüse-Vollkornbratling mit Rahmsauce und Salzkartoffeln dazu Endiviensalat mit Essig Öl Dressing	Quarkspeise Kirsche
Samstag, 20.06.2026	Schnibbelbohneintopf mit Rindfleischwürfel dazu Bauernbrot	Süßer Reisaufbau mit heißen Kirschen	Banane
Sonntag, 21.06.2026	Hausgemachter Hackbraten mit Bratensauce gebuttertes Sommergemüse und Petersilienkartoffeln	Grilltomate mit Kräuterquark 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: