

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 29.06.2026	Rosmarin-Kartoffel-Pfanne mit getro. Tomaten und Fetakäse dazu Kräuterquark und Mixsalat in Essig-Öl-Dressing	Hausgemachter Gemüsebratling an Kräuterquark und Mixsalat in Essig-Öl-Dressing	Pfirsichkompott
Dienstag, 30.06.2026	Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus Projekt	Passierte Gemüsesuppe mit einer Scheibe Roggen Bauernbrot	Pudding mit Erdbeergeschmack
Mittwoch, 01.07.2026	Makkaroni mit Käsesoße an Apfel-Möhrensalat	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit Bockwurstscheiben und einer Scheibe Weizenmischbrot	Schattenmorellen- kompott
Donnerstag, 02.07.2026	Putenoberkeulen mit einer Curry Geflügelsoße an Erbsen und Butterreis	Lauchcremesuppe vom frischem Lauch mit einer Scheibe Weizenmischbrot	Mandelpudding
Freitag, 03.07.2026	Fischfilet an Kräutersahnesoße mit Salzkartoffeln und einen Eisbergsalat in Sahnedressing	Deftiger Wirsing Eintopf mit Kartoffelwürfel	Götterspeise Waldmeister Vanillesoße
Samstag, 04.07.2026	Hackfleisch-Lauch-Eintopf mit Sahne und einer Scheibe Roggen Bauernbrot	in Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeerkompott und Zimt & Zucker	Joghurt Waldbeere
Sonntag, 05.07.2026	Berliner Schweinenacknbraten am Bratensoße mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln	Möhrensuppe mit Schinkenstreifen und Kartoffelwürfel dazu Frisches Baguettebrot	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: