

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 22.06.2026	Schichtkraut mit Hackfleisch, dazu Kräuterkartoffeln	Kartoffel- Brokkoliauflauf mit Käse überbacken	Zitronenquarkspeise
Dienstag, 23.06.2026	Paprika-Wurstgulasch mit Gabelspaghetti, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing	Vegan gefüllte Paprikaschote mit Gabelspaghetti und Bratensoße	Mirabellenkompott
Mittwoch, 24.06.2026	Linseneintopf mit Mettwurstscheiben Graubrot	Riesengerknödel Kirsch, dazu Soße mit Vanillegeschmack	Pudding mit Erdbeergeschmack
Donnerstag, 25.06.2026	Grützwurst an Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln	Gemüsefrikadelle auf Blumenkohl in Rahm mit Petersiliekartoffeln	Fruchtcocktail
Freitag, 26.06.2026	paniertes Seelachsfilet an Senfsoße mit Gurkensalat in Dill-Sahnesoße und Kartoffeln	Gekochte Eier an Senfsoße mit Gurkensalat in Dill-Sahnesoße und Kartoffeln	Pfirsichkompott
Samstag, 27.06.2026	Hühner-Nudeleintopf mit Mischbrot	Marillenknödel, dazu heiße Vanillesoße	Birnen
Sonntag, 28.06.2026	Rindergulasch in Rahmsoße mit Apfel Rotkohl und Kartoffelklöße	Gemüseschnitzel an Bratensoße mit Kartoffelklöße	Eisbecher Vanille-Erdbeere

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: