

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 27.06.2022	Kartoffel-Möhrenstampf mit Pökelfleischwürfel Apfelmus	Spätzle Knoblauch -Käsesahnesoße Eisbergsalat Himbeerdressing	Quarkspeise Mandarine
Dienstag, 28.06.2022	Fleischkäse Bratensensoße Dicke Bohnen Salzkartoffeln	Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut und S- peckwürfel	Pudding mit Karamell-Geschmack
Mittwoch, 29.06.2022	Hähnchenbrustfilet "natur" Currysoße mit Früchten Butterreis	gebackene Champignonköpfe mit Knoblauchdip frischer bunter Salat French-Dressing	Götterspeise mit Himbeergeschmack Dessertsoße Vanillegeschmack
Donnerstag, 30.06.2022	Warmer Milchreis heiße Kirschen	Bauernomelett Gurkenspalten	Eisbecher mit Vanille-Schoko-Geschmack
Freitag, 01.07.2022	Paniertes Seelachsfilet und Zitrone Dillrahmsoße Salzkartoffeln Tomaten-Gurken-Bohnensalat	Kartoffel-Gemüse-Linsenauflauf	Pudding mit Sahnegeschmack
Samstag, 02.07.2022	Pichelsteiner Eintopf mit Weißkohl, Kartoffeln und Rindfleisch	Grießbrei heiße Pflaumen	Fruchtjoghurt
Sonntag, 03.07.2022	Spießbraten Bratensensoße bunter Krautsalat Röstitaler		Eisbecher mit Vanille-Erdbeer-Geschmack

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 Leiterin Küche und bei den Pflegefachkräften.

Küchenleitung:

Residenzleitung:

Beirat: