

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 22.06.2026	Fleischkäse mit Bratensenfsoße Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Kaiserschmarrn mit Rosinen dazu heiße Vanillesoße und heiße Erdbeeren	Götterspeise Tropicana mit Sahnehaube
Dienstag, 23.06.2026	Spiralnudeln mit Bolognesesoße und geriebenen Hartkäse dazu Eisbergsalat mit Sahnedressing	2 Spiegeleier mit Bratkartoffeln dazu Eisbergsalat mit Sahnedressing	Pudding mit Erdbeergeschmack mit Schokoladensoße
Mittwoch, 24.06.2026	Gemüse Eintopf mit Graupen und Rindfleisch mit Bauernbrot	mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen dazu Ratatouillegemüse	Erdbeerquark
Donnerstag, 25.06.2026	Schweinegulasch mit Petersilienkartoffeln dazu Bohnensalat	Quarkauflauf mit Erdbeersoße	Pudding mit Sahnegeschmack mit Erdbeersahne
Freitag, 26.06.2026	paniertes Schollenfilet mit Remoulade und Speckkartoffelsalat	Ravioli in Tomatensoße dazu Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing	Erdbeerkompott mit Vanillesoße
Samstag, 27.06.2026	grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch mit Bauernbrot	Selleriecremesuppe mit Suppenfleischklößchen	Milchreis Erdbeersoße
Sonntag, 28.06.2026	gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße Rote Bete und Bouillonkartoffeln	Putenlebergeschnetzeltes mit Kartoffel-Zwiebelpüree dazu Rote Bete	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: