

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 22.06.2026	Hähnchen Cordon Bleu mit Geflügelsoße dazu Fingermöhren und Kroketten	Marillenknödel mit Vanillesoße	Pfirsich-Maracujajoghurt
Dienstag, 23.06.2026	Kartoffeleintopf mit Roggenmischbrot	Semmelknödel in Rahmchampignons mit frischem bunten Salat und Joghurtdressing	Birnenkompott
Mittwoch, 24.06.2026	Stangenspargel frisch mit Hinterkochschinken Sauce Hollandaise Salzkartoffel	Blumenkohl-Käse Medaillon Sauce Hollandaise Kartoffel-Möhrenstampf	Pudding mit Mandelgeschmack
Donnerstag, 25.06.2026	Bratwurst fein mit Bratensauce dazu Wirsing in Rahm und Petersilienkartoffeln	Schupf-Nudel Gemüsepfanne und Bechamel	Hausgemachte Rote Grütze Vanillesoße
Freitag, 26.06.2026	Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	2 gekochte Eier in mit Rahmspinat dazu Kartoffelpüree und Senfsoße	Quarkspeise Mandarine
Samstag, 27.06.2026	Linseneintopf mit Mettwurstscheiben dazu Graubrot	Milchnudeln mit heißer Vanillesoße	Banane
Sonntag, 28.06.2026	Schulterbraten in eigener Sauce dazu Schwarzwurzel in Rahm und Salzkartoffel	Vegetarische Bratwurst mit Rahmsoße dazu Kaisergemüse und Salzkartoffel	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: