

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 29.06.2026	Möhren-Kartoffeleintopf mit Schweinefleischwürfel	Milchreis mit Zimt und Zucker	Mandarinenkompott
Dienstag, 30.06.2026	2 gekochte Eier in Senfsoße und Salzkartoffeln	Schweineleber Geschnetzeltes mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree	Fruchtjoghurt
Mittwoch, 01.07.2026	Makkaroni mit Frischkäsesoße und Reibekäse	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren auf Kopfsalat Joghurtdressing Frisches Baguettebrot	Rote Grütze mit Sahnehaube
Donnerstag, 02.07.2026	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse dazu Butterreis	Soljanka mit Frischem Baguettebrot	Birnenkompott
Freitag, 03.07.2026	Brathering mit Zwiebeln dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat	Schweine Cordon Bleu an Geflügelsoße dazu Rahmchampignons und Kroketten	Frisches Obst
Samstag, 04.07.2026	Bratwurst an Bratensoße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Senf	Hefeklöße mit heißen Blaubeeren	Vanillepudding
Sonntag, 05.07.2026	Hausgemachter Hackbraten mit Apfel Rotkohl und Kartoffelklöße dazu Bratensauce	Hausgemachter Hackbraten an Bratensauce dazu gebuttertes Sommergemüse und Petersilienkartoffeln	Eisbecher Vanille-Schokolade

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: