

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 30.06.2025	Eierfrikassee mit Gemüse in Senfsoße , dazu Salzkartoffeln und Rote Bete Salat	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	Pfirischquark
Dienstag, 01.07.2025	Steckrübeneintopf mit gewürfeltem Kasseler, Kartoffelwürfeln und Frühlingsgemüse Graubrot	Kartoffeleintopf mit gewürfeltem Kasseler , Kartoffelwürfeln und Frühlingsgemüse Graubrot	Wassermelone
Mittwoch, 02.07.2025	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf, dazu Apfel-Möhrensalat	Salatteller mit Thunfisch und Joghurtdressing, dazu Frisches Baguettebrot	Pudding mit Bananengeschmack Kirschsoße
Donnerstag, 03.07.2025	Schmorgurken mit Hackfleisch in Bratensoße mit geschmorten Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree und Tomatensalat	Nudelauflauf mit Gemüse und Käse überbacken, dazu Tomatensalat	Apfelkompott mit Vanillesoße
Freitag, 04.07.2025	Gebratener Seelachs mit Ratatouille-Gemüse in Tomatensoße, dazu Butterreis	Röstitaler mit Rahmchampignons, dazu Farmersalat	Panna Cotta mit Erdbeersoße
Samstag, 05.07.2025	Möhren-Kartoffeleintopf mit Speck , Zwiebeln und Frühlingsgemüse Roggen Bauernbrot	Milchreis mit heißen Kirschen	Banane
Sonntag, 06.07.2025	Schweinenackenbraten in Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen	Spinatlasagne mit Käse überbacken, dazu frischer bunter Salat mit Essig Öl Dressing	Eisbecher Vanille

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: