

| Tag | Vorspeise | Menü I | Menü II | Dessert |
|---------------------------|------------------------------------|--|--|--|
| Montag, 29.06.2026 | Zwiebelsuppe | Bauernfrühstück dazu Bratensauce und Gewürzgurke | Riesengermknödel gefüllt mit Heidelbeeren dazu heiße Vanillesoße | Bananenpudding |
| Dienstag, 30.06.2026 | | Bratwurst fein mit Bratensenfsauce dazu Speckbohnen und Kartoffelpüree | Weißer Bohneneintopf mit Kasslerwürfeln und Roggenbrot | Frisches Obst |
| Mittwoch, 01.07.2026 | Gemüsebrühe mit Sternchennudeln | Paprikaschote gefüllt mit Hackfleisch dazu Tomatensoße und Butterreis | Ravioli gefüllt mit Käse und Spinat an Basilikumrahmsoße dazu Kopfsalat und French-Dressing | Kirschjoghurt |
| Donnerstag, 02.07.2026 | Hühnercremesuppe | paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce dazu Kaisergemüse und Salzkartoffel | Nudelauflauf mit Schinken und Käse dazu Eisbergsalat mit Essig Öl Dressing | Götterspeise Himbeere mit Vanillesoße |
| Freitag, 03.07.2026 | Zucchinicremesuppe | panierter Seelachs an Kräuterrahmsoße und Kartoffelpüree dazu Gurkensalat | Bulgurpfanne "Mediterraner Art" an Tomatensoße mit Basilikum dazu Gurkensalat | Pflaumenkompott |
| Samstag, 04.07.2026 | | Kartoffeleintopf mit Schweinefleischwürfeln und Roggenbrot | Hefeklöße mit heißen Kirschen | Frisches Obst |
| Sonntag, 05.07.2026 | vegetarische Minestrone | Hähnchenschenkel Geflügelrahmsoße Vitalgemüse Petersilienkartoffeln | Pizza "Vegetarisch" dazu Kopfsalat und Italian 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: