

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 29.06.2026	Kartoffel-Möhrenstampf mit Pökelfleischwürfel und Apfelmus	Blumenkohl Käse Medaillon mit JulienneGemüse in Rahm und Kartoffelpüree	Quarkspeise Mandarine
Dienstag, 30.06.2026	Fleischkäse mit Bratensoße dazu Dicke Bohnen und Salzkartoffeln	Schupfnudel-Gemüsepfanne dazu eine Knoblauch-Käsesahnesoße	Pudding mit Karamellgeschmack
Mittwoch, 01.07.2026	Hähnchenbrust natur dazu Currysoße mit Früchten und Butterreis	Gemüse Eintopf mit Bockwurstscheiben und Kartoffelwürfeln	Götterspeise Himbeer mit Vanillesoße
Donnerstag, 02.07.2026	warmer Milchreis mit heißen Kirschen	Bauernomelett dazu frischer bunter Salat mit French-Dressing	Eisbecher Vanille
Freitag, 03.07.2026	panierter Seelachs mit Dillrahmsoße dazu Salzkartoffeln und Tomate Gurke Bohnensalat	Kartoffel-Gemüse-Linsenauflauf	Pudding mit Sahnegeschmack
Samstag, 04.07.2026	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfeln	Grießbrei mit heißen Pflaumen	Fruchtjoghurt
Sonntag, 05.07.2026	Spießbraten mit Bratensenfsoße und Frühlingsgemüse dazu Stampfkartoffeln		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: