

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 04.07.2022	Milchreis Apfelkompott	Hähnchenschnitzel "Wiener Art" Juliennegemüse in Rahm Butterreis	Fruchtjoghurt
Dienstag, 05.07.2022	Bockwurst mit Senf Pellkartoffelsalat	Putengeschnetzeltes nach "Gyros Art" Reis Weißkrautsalat	Götterspeise mit Waldmeistergeschmack Dessertsoße Vanillegeschmack
Mittwoch, 06.07.2022	Fliederbeer Suppe mit Grießklößchen und Apfelstücke	Geflügelcremesuppe mit Geflügelfleischwürfel mit Kartoffelwürfeln Brötchen	frisches Obst
Donnerstag, 07.07.2022	Jägerklopse Salzkartoffeln	Grießbrei Erdbeersoße	Pudding mit Zitronen-Geschmack
Freitag, 08.07.2022	Paniertes Nordsee-Dorschfilet Fischkräutersoße Rahmspinat Salzkartoffeln	Hausgemachtes Bauernomelett Rahmspinat	Pudding mit Schoko-Geschmack Sahnehaube
Samstag, 09.07.2022	Grüner Bohneneintopf mit Bockwurstscheiben Brötchen	Hühnersuppeneintopf mit Nudeln und Gemü- se Brötchen	frisches Obst
Sonntag, 10.07.2022	Rindergulasch nach "Ungarischer Art" Salzkartoffeln	Spätzle-Pilzpfanne mit Gemüsestreifen Kräutersoße	Eisbecher mit Vanille-Schoko-Geschmack

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 Leiterin Küche und bei den Pflegefachkräften.

Küchenleitung:

Residenzleitung:

Beirat: