

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 29.06.2026	Grießbrei mit heißen Kirschen	Geflügelgyros mit glacierten Zwiebeln Zaziki und Tomatenreis Weißkrautsalat	Birnenkompott
Dienstag, 30.06.2026	Wirsingeintopf Kasseler gewürfelt Roggenmischbrot	Westernpfanne mit Sauerrahm Dip	Quarkspeise Mandarine
Mittwoch, 01.07.2026	Norddeutsche Fleischklopse Selleriegemüse in Rahm Salzkartoffeln	Jägerschnitzel vom Schwein mit gesahnter Champignonsoße Salzkartoffel Gurkensalat	Götterspeise Waldmeister mit Vanillesauce
Donnerstag, 02.07.2026	Geflügel Köttbullar in Champignonrahmsauce und Salzkartoffeln Bohnensalat	Nudelaufauf mit Gemüse und Käse auf Tomatensoße	Erdbeerjoghurt
Freitag, 03.07.2026	Fischragout mit Gartengemüse an Butterreis	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke	Pudding mit Schokoladengeschmack
Samstag, 04.07.2026	Hühner Nudel Suppen Eintopf Sandwichtoast	Hefeklöße mit heißen Pflaumen	Frisches Obst
Sonntag, 05.07.2026	Putenbraten in eigener Soße mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Schweinegulasch "Förster Art" mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	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: