

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 07.07.2025	Ravioli mit Hackfleischfüllung und Tomatensoße dazu Möhrensalat	Blumenkohl-Cremesuppe mit Kartoffeleinlage Frisches Baguettebrot	Apfelkompott
Dienstag, 08.07.2025	Sauerkraut-Kartoffel-Auflauf mit gewürfeltem Kasseler und Gouda überbacken	Cremesuppe Broccoli mit Kartoffelwürfeln und einer Scheibe Weizenmischbrot	Sahnepudding Fruchtsoße
Mittwoch, 09.07.2025	Königsberger Klopse an Kapernsauce mit Salzkartoffel und Rote Bete Salat	Weißer Bohneneintopf mit Schweinefleischwürfel und einer Scheibe Bauernbrot	Himbeerpudding Sahnehaube
Donnerstag, 10.07.2025	Goldgelbe Kartoffeltaschen an Bärlauch-Dipp mit Mixsalat im Essig-Öl-Dressing Projekt	In Vollmilch gekochter Milchreis mit heißen Kirschen Zimt & Zucker	Vanillepudding Schokoladensoße
Freitag, 11.07.2025	Süß-sauer Brathering an Bratkartoffeln und Kräuterremoulade Tomate Gurke Bohnensalat	Deftiger Wirsingetopf mit Kartoffelwürfel und Mettwurstscheiben dazu frisches Baguettebrot	Götterspeise Waldmeister Vanillesoße
Samstag, 12.07.2025	Deftiger Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfel und einer Scheibe Bauernbrot	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit heißen Blaubeeren Zimt & Zucker	Joghurt Pfirsich Maracuja
Sonntag, 13.07.2025	Hähnchenbrust Piccata an Tomatensoße mit Basilikum und Nudeln dazu Broccoli	Rindfleischsuppe mit Reis und Gemüse dazu Frisches Baguettebrot	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: