

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 06.07.2026	Wurstgulasch mit Spirelli und Reibekäse	Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch-Sahnesoße und Gelbe Bandnudel dazu Kaisergemüse	Waldbeeren-Joghurt
Dienstag, 07.07.2026	Gemüse Eintopf "Gärtnerinnen Art" dazu Bauernbrot	gekochtes Bauchfleisch mit Bratensauce und Sauerkraut dazu Salzkartoffel	Pfirsichkompott
Mittwoch, 08.07.2026	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffel und Rote Bete Salat	Grießbrei mit heiße Kirschen	Mokkapudding
Donnerstag, 09.07.2026	Currywurst mit Kartoffelspalten und Weißkrautsalat	Pichelsteiner Eintopf	Kirschkompott
Freitag, 10.07.2026	süß-saurer Kartoffelstücke mit Jagdwurstwürfel	Pangasius mit Weißweinrahmsoße dazu Gemüsejulienne und Salzkartoffel	Quarkspeise Mandarine
Samstag, 11.07.2026	Spitzkohleintopf mit Schweinefleisch dazu Graubrot	Kohlroulade in Rahmsoße dazu Schnittlauchkartoffeln Eisbergsalat und French-Dressing	Banane
Sonntag, 12.07.2026	Schinkenkrustenbraten mit Kümmelsoße. Bayrisch Kraut und Petersilienkartoffeln	Schinkenkrustenbraten mit Kümmelsoße, Erbsen und Möhren und Petersilienkartoffeln	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: