

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 06.07.2026	Buntes Gemüseragout in Sahnesauce mit Penne	Vanillepudding mit heißen Pflaumen	Erbeerjoghurt
Dienstag, 07.07.2026	vegetarischer Kichererbseneintopf dazu Frisches Weißbrot	Milchreis mit heiße Kirschen	Vanillepudding
Mittwoch, 08.07.2026	Hähnchenschenkel mit Tomatensoße und Butterreis dazu Endiviensalat mit Joghurt Kräuter Dressing	Gemüserisotto mit Tomatensoße dazu Endiviensalat mit Joghurt Kräuter Dressing	Heidelbeer-Quarkspeise
Donnerstag, 09.07.2026	Rinderlebergeschnetzeltes "Berliner Art" mit Kartoffel-Zwiebelpüree dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Knöpflepfanne mit buntem Gemüse dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Apfelkompott
Freitag, 10.07.2026	gefüllte Fischroulade mit Kräutersauce und knusprigen Kartoffelwürfeln	Nudel-Gemüseauflauf mit Käse gratiniert dazu Kräutersauce	Bananenjoghurt
Samstag, 11.07.2026	Russischer Borschtsch mit Rindfleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Rote Beete- Süßkartoffelpfanne dazu bunter Krautsalat	Frisches Obst
Sonntag, 12.07.2026	pochierte Hähnchenbrust mit Weißweinrahmsoße Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree	Broccoli-Karottensoufflé mit Weißweinrahmsoße	Eisbecher Vanille

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: