

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert	Kaffeerunde
Montag, 07.07.2025	Blumenkohl cremesuppe	Rinderleber geschnetzeltes mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Broccoli-Kartoffelaufauf mit Schinkenstreifen in Rahmsoße	Broccoli-Kartoffelaufauf in Rahmsoße	Pfirsichkompott	Marzipankuchen
Dienstag, 08.07.2025	Gemüsebrühe mit Einlage	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfel	Mini Haxe in Bratensenfsoße mit Sommergemüse und Petersilienkartoffeln		Fruchtjoghurt	Käsekuchen mit Mandarinen
Mittwoch, 09.07.2025	Gemüse cremesuppe	Pangasius pochiert in Fischsenfsoße mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln	Fleischkäse in Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffel-Zwiebelpüree		Karamellpudding	Kastenkuchen Marmor
Donnerstag, 10.07.2025	Klare Tomatensuppe mit Reis	Schweinegulasch nach "Szegediner Art" mit Petersilienkartoffeln	Putenbruststreifen natur in Ofenkartoffel mit Kräuterquark und frischem bunten Salat	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und frischem bunten Salat	Apfelkompott	Mini Windbeutel
Freitag, 11.07.2025	Bärlauch cremesuppe	Thunfisch-TomatensöÙe mit Penne und Parmesan	Schweineschnitzel paniert mit Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln		Quarkspeise Ananas	Obstkuchen
Samstag, 12.07.2025		Linseneintopf mit Wiener Würstchen	Riesengerknödel gefüllt mit Kirschen und Vanillesoße		Rhabarberdessert	Apfel- Streuselkuchen
Sonntag, 13.07.2025	Rinderbrühe mit Markklößchen	Rinderroulade in eigener Soße mit Karottenscheiben und Petersileinkartoffeln	Ragout vom Schwein mit Champignons mit Delikatessbohnen und Röstitaler		Eisbecher Vanille- Erdbeere	Nuss Sahne Torte

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: