

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 13.07.2026	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße	Geflügelleberragout mit geschmortem Apfel-Zwiebelgemüse und Kartoffelpüree	Weintrauben
Dienstag, 14.07.2026	herzhafter Erbseneintopf mit Wiener Würstchen und Graubrot	Semmelknödel mit Rahmwaldpilzen	Mandelpudding
Mittwoch, 15.07.2026	Frikadelle mit Wirsing in Rahm und Petersilienkartoffeln	Schupfnudelpfanne mit buntem Gemüse und Sauerrahm Dip	Joghurt mit Waldbeeren
Donnerstag, 16.07.2026	Berliner Currywurst mit Kartoffelspalten dazu Eisbergsalat und Sauerrahmdressing	Kartoffel-Möhrenstampf mit Mettendchen dazu Eisbergsalat und Sauerrahmdressing	Götterspeise Waldmeister
Freitag, 17.07.2026	Brathering mit eingelegten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln mit Speck	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Quarkspeise mit Mandarinen
Samstag, 18.07.2026	Steckrübeneintopf mit gewürfeltem Kasseler und Graubrot	Marillenknödel mit zerlassener Butter und Pfirsichkompott	Birnenkompott
Sonntag, 19.07.2026	Putenrollbraten in eigener Soße dazu Brechbohnen und Kartoffelgratin	Szegediner Schweinegulasch mit Salzkartoffeln	Eisbecher Vanille-Schokolade

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: