

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 14.07.2025	Geflügelfleischkäse mit Süßem Senf dazu Erbsen und Möhren mit Kartoffelpüree	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch in Bratensoße mit Gemüserieis	Schokoladenpudding
Dienstag, 15.07.2025	Grüner Bohneneintopf mit Fleischklößchen und Kartoffelwürfeln	Broccoli-Kartoffelauflauf mit Rahmsoße	Quarkspeise Beeren
Mittwoch, 16.07.2025	Chili con carne mit Reis und frischem bunten Salat mit Joghurtdressing	Kirschmichel mit Vanillesoße	Frisches Obst
Donnerstag, 17.07.2025	Hähnchenschenkel mit Zwiebelsoße dazu Kaisergemüse und Kräuterreis	Semmelknödel auf Rahmchampignons dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Birnenkompott
Freitag, 18.07.2025	Seelachsfilet Bordelaise auf Weißweinsoße dazu Schwenkkartoffeln und Blattspinat	2 gekochte Eier in Senfsoße mit Petersilienkartoffeln und Bohnensalat	Puddingcremespeise
Samstag, 19.07.2025	Graupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler	Apfelküchle mit Vanillesoße	Frisches Obst
Sonntag, 20.07.2025	Hackbraten mit Bratensoße dazu Brechbohngemüse und Salzkartoffeln	Vegetarische Reispfanne mit frischem Gemüse und Tomatensoße	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: