

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 14.07.2025	Schweinegulasch "Szegediner Art" mit Salzkartoffel dazu Pusztaalat	Kräuterquark mit Kalbsleberwurst fein Butter und Salzkartoffel dazu Pusztaalat	Fruchtcocktail
Dienstag, 15.07.2025	Wirsing Eintopf mit Kartoffelwürfel und Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Grießbrei Zimt und Zucker Erdbeersoße	Frisches Obst
Mittwoch, 16.07.2025	Gabelspaghetti Hackfleischsoße "Bologneser Art" mit Reibekäse dazu Eisbergsalat Essig Öl Dressing	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfel und Roggen Bauernbrot dazu Eisbergsalat Essig Öl Dressing	Apfelmus
Donnerstag, 17.07.2025	Königsberger Klopse an Kapernsauce mit Broccoli und Salzkartoffel	Minestrone mit Speckwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Vanillepudding
Freitag, 18.07.2025	Pangasius pochiert an Fischkräutersoße mit Lauchgemüse und Salzkartoffel	Kartoffel-Gemüseauflauf	Schokopudding
Samstag, 19.07.2025	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen dazu Roggen Bauernbrot	Karotteneintopf mit Rindfleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Frisches Obst
Sonntag, 20.07.2025	Putenoberkeulenrollbraten an Bratensoße mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln	Hefeknödel an Heidelbeeren	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: