

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 14.07.2025	Pellkartoffeln mit Kräuterquark dazu Gurkensalat klar	mit Riesengermknödel Kirsch heiße Vanillesoße	Salatteller mit Joghurt-Kräuterdressing dazu Weizenbrötchen	Fruchtcocktail
Dienstag, 15.07.2025	Frikadelle mit Bratensauce, Karottenscheiben und Kartoffelpüree	Hühnereintopf mit Reis und Gemüse dazu Bauernbrot	Tomatensalat mit Essig Öl Dressing dazu Weizenbrötchen	Waldbeeren-Joghurt
Mittwoch, 16.07.2025	Schweinskopfsülze mit Remoulade, Bratkartoffeln und Gewürzgurke	Bunter Gemüseteller mit Sauce Hollandaise dazu Bratkartoffeln	Wurstsalat mit Essig Öl Dressing dazu Weizenbrötchen	Frisches Obst
Donnerstag, 17.07.2025	Nürnberger Bratwurst mit Kartoffelsalat und Senf	Champignon Reispfanne mit Fleischklößchen	Bauernsalat mit Schafkäse mit Joghurt-Quark-Kräuterdressing dazu Weizenbrötchen	Birnenkompott
Freitag, 18.07.2025	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Blumenkohl-Kartoffelauf mit Salzkartoffel	Frische Blattsalate mit Thousand Island Dressing dazu Weizenbrötchen	Götterspeise Himbeere
Samstag, 19.07.2025	Karotteneintopf mit Kartoffelwürfel und Kasseler gewürfelt Roggen Bauernbrot		frischer bunter Salat mit Joghurtdressing dazu Weizenbrötchen	Rote Grütze
Sonntag, 20.07.2025	Spießbraten mit Zwiebeln gefüllt geschmorte Zwiebeln dazu Bratensauce, Butterspätzle gebuttertes Sommergemüse		Salatteller mit French-Dressing dazu Weizenbrötchen	Vanillepudding

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: