

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 13.07.2026	Weißkohlauflauf mit Hackfleisch, Käse & Bechamelsoße	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Salatteller mit Ei und Schinken dazu Joghurt-Kräuter dressing und Weizenbrötchen	Fruchtcocktail
Dienstag, 14.07.2026	paniertes Schweinelachsschnitzel mit Paprikasoße dazu Balkangemüse und Kroketten	Hackfleisch Eintopf mit und Mediterrane Kartoffel-Tomaten Balkangemüse dazu Bauernbrot	Tomatensalat mit Essig Öl Dressing dazu Weizenbrötchen	Waldbeeren-Joghurt
Mittwoch, 15.07.2026	Schupf-Nudel Gemüsepfanne mit Bechamel	Bunter Gemüseteller mit Soße Hollandaise und Röstitaler	Wurstsalat mit Käse dazu Essig Öl Dressing und Weizenbrötchen	Frisches Obst
Donnerstag, 16.07.2026	Frikadelle mit Bratensauce, Kohlrabigemüse und Salzkartoffel	Tortellini Auflauf mit Putenstreifen und Käse überbacken	Salatteller mit Käsewürfel dazu French-Dressing und Weizenbrötchen	Fruchtcocktail
Freitag, 17.07.2026	Rotbarschfilet paniert mit Kartoffel-Kräuterpüree Juliennegemüse in Rahm	Toast "Hawaii" mit Preiselbeeren und Eisbergsalat dazu Sahnedressing	Bauernsalat mit Schafkäse dazu Joghurt-Kräuter dressing und Weizenbrötchen	Götterspeise Kirsch
Samstag, 18.07.2026	Kartoffeleintopf mit gewürfeltem Kasseler dazu Roggen Bauernbrot		bunter Salatteller mit Joghurtdressing mit Kräutern und Weizenbrötchen	Pfirsichkompott
Sonntag, 19.07.2026	Hackbraten Hausgemacht mit Bratensauce dazu gebuttertes Sommergemüse und Butterspätzle		Frische Blattsalate mit Schinken und Käsestreifen dazu Joghurt-Kräuter dressing und Weizenbrötchen	Pudding mit Bananengeschmack

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: