

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 13.07.2026	Hähnchen Cordon Bleu Geflügelsoße Fingermöhren Kroketten	Marillenknödel Pfirsichkompott	Pfirsich-Maracujajoghurt
Dienstag, 14.07.2026	Kartoffeleintopf mit Roggenmischbrot	Hausgemachte Semmelknödel in Rahmchampignons mit frischem bunter Salat und Joghurtdressing	Birnenkompott
Mittwoch, 15.07.2026	Hackfleischpfanne mit Zucchini-Gemüse und Tomatensoße dazu Kartoffelpüree	Kartoffel-Möhrenstampf mit Mettendchen dazu Bauernbrot	Pudding mit Mandelgeschmack
Donnerstag, 16.07.2026	Bratwurst fein mit Bratensauce dazu Wirsing in Rahm und Petersilienkartoffeln	Schupf-Nudel Gemüsepfanne und Bechamel	Hausgemachte Rote Grütze Vanillesoße
Freitag, 17.07.2026	Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	2 gekochte Eier in Schinken Sahne Sauce mit Salzkartoffel	Quarkspeise Mandarine
Samstag, 18.07.2026	Linseneintopf mit Mettwurstscheiben dazu Graubrot	Milchnudeln mit heißer Vanillesoße	Apfel
Sonntag, 19.07.2026	Schulterbraten in eigener Sauce mit Apfel Rotkohl und Salzkartoffel	Schulterbraten in eigener Sauce Kaisergemüse Salzkartoffel	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: