

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 13.07.2026	Gebratener Fleischkäse Speck-Bratensoße dunkel Sauerkraut mit Salzkartoffel	Arme Ritter mit Vanillesoße und Pfirsichkompott	Schokopudding
Dienstag, 14.07.2026	Grüner Bohneneintopf mit Mettwurstscheiben Bauernbrot	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Kochschinkenstreifen Eisbergsalat Joghurtdressing	Frisches Obst
Mittwoch, 15.07.2026	paniertes Schweineschnitzel Champignonrahmsauce Kroketten frischer bunter Salat Essig Öl Dressing	Salatteller mit Käse, Schinken und Ei Essig-Öl-Dressing Frisches Baguettebrot	Pudding mit Vanillegeschmack
Donnerstag, 16.07.2026	Hackfleischsoße "Bologneser Art" mit Spiralnudeln und Eisbergsalat in Joghurtdressing	Gnocchi-Gemüsepfanne Tomatensoße mit Basilikum dazu Eisbergsalat in Joghurtdressing	Joghurt Erdbeere
Freitag, 17.07.2026	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Rührei mit Schinkenwürfel Rahmspinat Salzkartoffel	Götterspeise Himbeer
Samstag, 18.07.2026	Weißer Bohneneintopf mit Mettwurstscheiben Graubrot	Blumenkohl-Broccoli Eintopf dazu frisches Baguettebrot	Erdbeerpudding
Sonntag, 19.07.2026	Sahnebraten aus der Schulter in eigener Soße Blumenkohl und Salzkartoffeln		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: