

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 21.07.2025	Erbseneintopf mit Bockwurstscheiben und Roggen Bauernbrot	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Frisches Obst
Dienstag, 22.07.2025	Kalbsleber "Berliner Art" mit Äpfeln und Zwiebeln dazu Kartoffelpüree	Semmelknödel mit Rahmwaldpilzen	Pudding mit Mandelgeschmack
Mittwoch, 23.07.2025	Frikadelle mit Wirsing in Rahm und Petersilienkartoffeln	Butterspätzle mit Sauerrahm-Sauce	Waldbeeren-Joghurt
Donnerstag, 24.07.2025	Currywurst mit Curry Soße und Kartoffel-Wedges dazu Erbsengemüse	Kartoffel-Möhrenstampf mit Mattenden und Eisbergsalat dazuFrench-Dressing	Götterspeise Waldmeister mit Vanillesauce
Freitag, 25.07.2025	Brathering mit Zwiebeln und Bratkartoffeln-Speck und Zwiebeln	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffel	Quarkspeis mit Mandarine
Samstag, 26.07.2025	Steckrübeneintopf mit Kasseler gewürfelt dazu Graubrot	Marillenknödel mit zerlassene Butter und Pfirsichkompott	Birnenkompott
Sonntag, 27.07.2025	Putenrollbraten in eigener Soße mit Brechbohnen und Kartoffelklöße	Maultaschen mit Gemüsefüllung in Brühe dazu Tomatensalat	Karamelpudding

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: