

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 20.07.2026	Riesengerknödel gefüllt mit Kirschen dazu Vanillesoße	Hähnchenschnitzel "Wiener Art" mit Schwarzwurzel in Rahm und Salzkartoffeln	Frisches Obst
Dienstag, 21.07.2026	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleischwürfeln dazu Graubrot	Fleischkäse gebraten mit Spiegelei dazu Kartoffelpüree und Rote Bete Salat	Pistazienpudding
Mittwoch, 22.07.2026	Hackfleischsoße "Bolognese" auf Penne dazu Reibekäse und Gurkensalat	Blumenkohl-Käse Medaillon mit Kräuterrahmsoße dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	Schoko-Minz Joghurt
Donnerstag, 23.07.2026	Schweinskopfsülze mit Remoulade dazu Bratkartoffeln mit Speck	Gabelspaghetti in Schinken Sahnesoße dazu Reibekäse und Tomatensalat	Schokoladenmousse mit Himbeersauce
Freitag, 24.07.2026	Backfisch mit Remouladensauce und Kartoffelsalat	Eierfrikassee mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree	Panna Cotta
Samstag, 25.07.2026	Linseneintopf mit Mettwurstscheiben dazu Graubrot	Milchnudeln in Vanillesoße	Apfelmus
Sonntag, 26.07.2026	Tafelspitz gekocht in Meerrettichsoße dazu Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln	Kartoffelrösti mit Tomate und Käse überbacken dazu Knoblauchdip und frischer bunter Salat	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: