

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 20.07.2026	sauer eingelegter Brathering mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln	deftige Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Stachelbeerkompott mit Vanillesoße
Dienstag, 21.07.2026	Hausgemachter Hackbraten eigene Soße dazu Marktgemüse und Kartoffelpüree	Sommerlicher Gemüseeintopf mit Rindfleischwürfel und Kartoffelwürfel	Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Mittwoch, 22.07.2026	Nudelauflauf mit Schinken und Käse hausgemachter Tomatensoße	gebratenes Putensteak mit Jägersoße und Butterspätzle	feiner Fruchtojoghurt
Donnerstag, 23.07.2026	Schweinegulasch "ungarische Art" mit Penne -Nudeln	Rahmspinat lockerem Rührei und Salzkartoffeln	1 Banane
Freitag, 24.07.2026	feiner Wildlachs mit Schmorgurken dazu Kartoffelpüree	Hackfleischtopf mit frischen Paprika Kartoffelwürfel	frischer bunter Salat Italian Dressing
Samstag, 25.07.2026	leckere Eierpfannkuchen gefüllt mit süßen Quark und Rosinen und warme Schokoladensoße	deftiger Linseneintopf mit gebratene Blutwurst Kartoffelwürfel	leckeres Apfelkompott
Sonntag, 26.07.2026	paniertes Schweineschnitzel Sommergemüse Petersilienkartoffeln	paniertes Schweineschnitzel Sommergemüse Petersilienkartoffeln	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: