

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 21.07.2025	Tortellini mit Hackfleischfüllung mit Tomatensoße	Toast "Hawaii" mit Preiselbeeren dazu Eisbergsalat mit Sahnedressing	Salatteller mit Ei und French-Dressing Kaiserbrötchen	Joghurt Pfirsich Maracuja
Dienstag, 22.07.2025	Milchreis mit Apfelkompott und Zimt und Zucker	Karotteneintopf mit Kartoffelwürfel, Kasseler gewürfelt dazu Bauernbrot	Tomatensalat Essig Öl Dressing Kaiserbrötchen	Birnenkompott
Mittwoch, 23.07.2025	Fleischkäse mit Bratensauce, Bratkartoffeln und Mischgemüse	Pfannkuchen mit heiße Vanillesoße	Wurstsalat mit Käse Essig Öl Dressing Kaiserbrötchen	Frisches Obst
Donnerstag, 24.07.2025	Nudelaufauf mit Schinken und Käse	Kartoffelrösti mit Tomate und Käse überbacken dazu Bechamel	Salatteller mit Thousand Island Dressing Kaiserbrötchen	Waldbeeren-Joghurt
Freitag, 25.07.2025	gedünstetes Seelachsfilet mit Fischsenfsoße Petersilienkartoffeln, und ZucchiniGemüse	Bunter Gemüseteller mit Soße Hollandaise und Röstitaler	Bauernsalat mit Joghurt-Kräuter dressing Kaiserbrötchen	Götterspeise Kirsch
Samstag, 26.07.2025	Gemüseeintopf mit Hörnchennudeln, Fleischklößchen und Roggen Bauernbrot		bunter Salatteller Thousand Island Dressing Kaiserbrötchen	Ananaskompott
Sonntag, 27.07.2025	Hausgemachter Hackbraten mit Bratensauce, Sommergemüse dazu Kartoffelpüree		Frische Blattsalate mit Joghurt-Kräuter dressing Kaiserbrötchen	Schokopudding

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: