

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 20.07.2026	Grütwurst mit Gewürzgurke und Salzkartoffel	Riesengermknödel Kirsch mit heiße Vanillesoße	Salatteller mit Joghurt-Kräuter dressing dazu Weizenbrötchen	Birnenkompott
Dienstag, 21.07.2026	Hähnchenschnitzel mit Sauce Hollandaise dazu Mischgemüse und Kroketten	Kartoffeleintopf mit Kasseler gewürfelt dazu Graubrot	Tomatensalat mit Essig Öl Dressing dazu Weizenbrötchen	Erdbeerjoghurt
Mittwoch, 22.07.2026	Makkaroni mit Käsesoße - Hackfleischsoße	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren dazu Eisbergsalat und Sahnedressing	Wurstsalat mit Essig Öl Dressing dazu Weizenbrötchen	Frisches Obst
Donnerstag, 23.07.2026	Wiener Würstchen mit Senf dazu Gewürzgurke und Nudelsalat	Gemüseschnitzel mit Kräuterrahmsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln	Salatteller mit Käsewürfel mit French-Dressing dazu Weizenbrötchen	Götterspeise Himbeere
Freitag, 24.07.2026	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Nudelaufbau mit Schinken und Käse	Bauernsalat mit Schafkäse dazu Joghurtdressing mit Kräutern und Weizenbrötchen	Apfelkompott
Samstag, 25.07.2026	Erbseintopf mit Bockwurstscheiben dazu Roggen Bauernbrot		bunter Salatteller mit Sahnedressing dazu Weizenbrötchen	Pudding mit Karamelgeschmack
Sonntag, 26.07.2026	Putengulasch mit Bratensoße dazu Apfel Rotkohl und Salzkartoffel		Salatteller mit Ei und Schinken dazu Thousand Island Dressing und Weizenbrötchen	Eisbecher Vanille-Erdbeere

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: