

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 20.07.2026	Asiatische Suppe	Geflügelleberragout mit geschmortem Apfel-Zwiebelgemüse und Kartoffelpüree	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße	Pudding mit Mandelgeschmack
Dienstag, 21.07.2026		Erbseneintopf mit Kasseler gewürfelt und Roggenbrot	Semmelknödel mit Rahmwaldpilzen	Frisches Obst
Mittwoch, 22.07.2026	Knoblauchcremesuppe	Frikadelle an Bratenrahmsauce und Butterspätzle dazu Kopfsalat mit Joghurtdressing	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Kräuterrahmsoße	Waldbeeren-Joghurt
Donnerstag, 23.07.2026	Pilzcremesuppe	Currywurst mit Pommes Frites dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	Fleischklößchen an Tomatensoße dazu Butterreis	Götterspeise Waldmeister
Freitag, 24.07.2026	Tomatensuppe	Brathering mit eingelegten Zwiebeln und Bratkartoffeln	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Birnenkompott
Samstag, 25.07.2026		Steckrübeneintopf mit Schweinefleisch und Roggenbrot	Marillenknödel mit Vanillesoße	Frisches Obst Projekt
Sonntag, 26.07.2026	Rinderbrühe mit Nudeln	Sauerbraten in eigener Sauce mit Apfel Rotkohl und Kartoffelklöße	Bunter Gemüseteller mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	Eisbecher Vanille

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: