

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 22.07.2024	Schweineschnitzel mit Jägersoße dazu Paprikasalat und Pommes frites	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Fruchtkaltschale mit rote Beeren
Dienstag, 23.07.2024	Lasagne mit frischer bunter Salat dazu Essig-Öl-Dressing	Pfannkuchen mit Kräuterquark	Götterspeise Waldmeister mit Vanillesoße
Mittwoch, 24.07.2024	Gulaschsuppeneintopf	Grießbrei mit heißer Fruchtcocktail	Joghurtcreme Pfirsich- Maracuja
Donnerstag, 25.07.2024	Hähnchenbrust mit Tomate und Käse überbacken dazu Currysoße mit Früchten , Reis, frischer bunter Salat an Sauerrahmdressing	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze frischer bunter Salat an Sauerrahmkräuter dressing	Vanillepudding mit Sahnehaube
Freitag, 26.07.2024	panierter Seelachs mit Dillrahmsoße dazu Broccoli und Salzkartoffeln	Broccoli-Kartoffelauflauf mit Tomatensoße	Quarkcreme mit Mandarine
Samstag, 27.07.2024	Wirsingeintopf mit Kartoffelwürfel	Rührei mit Rahmspinat dazu Kartoffelpüree	Bananen
Sonntag, 28.07.2024	Mini Haxe mit Bratensoße dazu Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree		Eisbecher mit 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: