

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 20.07.2026	Gemüsebrühe mit Muschelnudeln	Marillenknödel dazu heiße Vanillesoße	Käsespätzle mit Speck-Zwiebelschmelze Eisbergsalat Sahnedressing	
Dienstag, 21.07.2026		Schweinegulasch in Rahmsoße mit Fingermöhren und Salzkartoffeln	Hirtenkäse "Überbacken" mit Kräuterquark und Pellkartoffeln dazu Gurkensalat in Dill-Sahnesoße	Pfirsichkompott
Mittwoch, 22.07.2026		Bratwurst fein mit Bratensoße dazu Sauerkraut und Kartoffel-Kräuterpüree	Eierfrikassee mit Gemüse und Kartoffel-Kräuterpüree	Süße Quarkspeise
Donnerstag, 23.07.2026		Norddeutsche Kochklopse mit Selleriesoße und Petersilienkartoffeln	Bauernfrühstück mit Dillgurkenhappen	Sahnepudding Fruchtsoße
Freitag, 24.07.2026		Fischfrikadelle mit Senfsoße und Petersilienkartoffeln dazu Bunter Salatteller "Mexican Style"	2 gekochte Eier mit Senfsoße und Petersilienkartoffeln dazu Bunter Salatteller "Mexican Style"	Rote Grütze Vanillesoße
Samstag, 25.07.2026		WeißKohleintopf und Toastbrot	Champignoncremesuppe mit Kartoffeleinlage	Frisches Obst
Sonntag, 26.07.2026		Spießbraten mit Bratensoße und Sommergemüse dazu Petersilienkartoffeln	Speckpfannkuchen mit Kräutersahnesoße und Petersilienkartoffeln dazu Tomatensalat	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: