

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 20.07.2026	Geflügelbratwurst mit Bratensenfsauce Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree	mit Vanillegeschmack Heißer Pudding Fruchtcocktail	Stracciatella Joghurt
Dienstag, 21.07.2026	Hackfleisch Eintopf Frisches Baguettebrot	Hausgemachte Lasagne mit Eisbergsalat und Joghurt-Kräuter dressing	Pfirsichkompott
Mittwoch, 22.07.2026	Nackensteak Bonanza Brechbohngemüse Salzkartoffel	Hausgemachte Semmelknödel mit Rahmchampignons dazu ein frischer bunter Salat mit Essig-Öl-Dressing	Götterspeise Tropicana
Donnerstag, 23.07.2026	Frikadelle Zwiebelrahmsoße Blumenkohl Gemüse Petersilienkartoffeln	Ravioli gefüllt mit Rindfleisch Tomatensoße mit Zucchini, Paprika und Zwiebeln Wachsbrechbohnsalat	Erdbeerpudding
Freitag, 24.07.2026	panierter Seelachs Bratkartoffeln und bunten Krautsalat	Kartoffel-Gemüsepfanne mit Tomatensoße und bunten Krautsalat	Frisches Obst
Samstag, 25.07.2026	Karotteneintopf Bockwurstscheiben Bauernbrot	Mediterrane Kartoffel- Tomaten Eintopf Bauernbrot	Fruchtjoghurt
Sonntag, 26.07.2026	Hähnchenschenkel auf Geflügelsoße mit Broccoli und Kartoffelpüree		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: