

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 20.07.2026	Mit Hackfleisch gefüllte Paprikaschote dazu Tomatensoße und Gemüsereis	Blumenkohl-Käse Medaillon Kräutersoße und Gemüsereis	Pudding mit Himbeergeschmack
Dienstag, 21.07.2026	Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Käse überbacken dazu Knoblauch-Sahnesoße und Gelbe Bandnudel Eisbergsalat French-Dressing	vegetarische Lasagne Eisbergsalat French-Dressing	Quarkspeise Beeren
Mittwoch, 22.07.2026	Mediterrane Kartoffel-Tomaten Eintopf mit Schweinefleischwürfel Roggenbrötchen	Riesengermknödel Kirsch mit Vanillesoße	Frisches Obst Projekt
Donnerstag, 23.07.2026	Geflügel Köttbullar in Jägersoße dazu Kartoffel-Kräuterpüree Karotten-Apfel-Salat	Semmelknödel mit Rahmpilzen frischer bunter Salat mit Joghurt-Kräuterdressing	Pudding mit Vanillegeschmack mit Schokostreusel
Freitag, 24.07.2026	Fischstäbchen mit Lauchgemüse in Rahm und Salzkartoffeln	Gemüse-Vollkornbratling mit Lauchgemüse in Rahm und Salzkartoffel	Obstsalat "Tropic"
Samstag, 25.07.2026	Kartoffeleintopf mit Bockwurstscheiben Roggenmischbrot	Quarkauflauf mit Erdbeersoße	Fruchtjoghurt
Sonntag, 26.07.2026	Knoblauchcremesuppe Kasselerbraten mit Bratensauce, Sauerkraut und Salzkartoffel	Knoblauchcremesuppe Nudelaufbau mit Gemüse und Käse überbacken	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: