

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 27.07.2026	Eierfrikassee mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln	Minestrone mit Speckwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Apfelmus
Dienstag, 28.07.2026	Kohlrabieintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Milchreis mit Zimt und Zucker dazu heiße Kirschen	Frisches Obst
Mittwoch, 29.07.2026	Schweinskopfsülze an Remoulade und Bratkartoffeln dazu Gewürzgurke	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfel und Roggen Bauernbrot	Schokoladenpudding
Donnerstag, 30.07.2026	Tortellini mit Fleischfüllung an Tomatensoße und Reibekäse dazu Eisbergsalat in Essig Öl Dressing	Schweinegulasch "ungarische Art" mit Salzkartoffel dazu Eisbergsalat in Essig Öl Dressing	Birnenkompott
Freitag, 31.07.2026	Fischstäbchen an Kräutersoße und Kartoffelpüree dazu Pusztasalat	Blumenkohl-Kartoffelauflauf dazu Pusztasalat	Joghurt Waldbeere
Samstag, 01.08.2026	Linseneintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Karotteneintopf mit Rindfleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Frisches Obst
Sonntag, 02.08.2026	Schweinenackenbraten an Bratensoße mit Apfel Rotkohl und Petersilienkartoffeln	Kaiserschmarrn mit heißen Pflaumen	Mandarinenkompott

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: