

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 27.07.2026	Hörnchennudeln Tomatensoße mit Basilikum mit Jagdwurstwürfeln und Reibekäse	hausgemachte Frikadelle mit Rahmchampignons dazu Kartoffel-Kräuterpüree	Himbeerpudding mit Vanillesauce
Dienstag, 28.07.2026	Hühnerfrikasse mit buntem Gemüse Reis	Kohlrabieintopf mit Kartoffelwürfel und Schweinefleisch	feines Erdbeerkompott
Mittwoch, 29.07.2026	Riesengermknödel Kirsch mit warmer Vanillesoße und heißen Kirschen	Putengeschnetzeltes mit Curry-Kokossoße und Asia Gemüse dazu Basmatireis	Süße Quarkspeise
Donnerstag, 30.07.2026	Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensoße feinen Erbsen und Petersilienkartoffeln	Lauch-Hackfleisch-Eintopf mit Kartoffelwürfel und Frischkäse	Gelbe Grütze Dessersoße
Freitag, 31.07.2026	paniertes Schollenfilet Grüne Soße "Frankfurter Art" und Bratkartoffeln	Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut und Speck deftigen Mettenden und Bratensoße	Bohnensalat
Samstag, 01.08.2026	Muschelnudel eintopf "Minestrone" mit bunten Gemüsestreifen	luftiger Kaiserschmarrn mit heißer Vanillesoße	Apfelmus
Sonntag, 02.08.2026	feiner Tafelspitz gekocht mit Meerrettichsoße dazu Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln	feiner Tafelspitz gekocht mit Meerrettichsoße dazu Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln	Mousse au Chocolat

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: