

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 27.07.2026	Bauernomelett mit Speck und Zwiebel Tomatensalat	Gemüsebratling mit Hollandaise und Salzkartoffel Tomatensalat	Pudding mit Vanillegeschmack und Schokostreusel
Dienstag, 28.07.2026	Fleischkäse mit Bratkartoffeln süßem Senf Weißkrautsalat	vegetarischer Auflauf mit Ratatouillegemüse Weißkrautsalat	Stracciatella Joghurt
Mittwoch, 29.07.2026	Möhren-Kartoffeleintopf mit Bockwurstscheiben Roggenmischbrot	Grießbrei mit heißen Kirschen	Frisches Obst
Donnerstag, 30.07.2026	Frikadelle mit Bratensauce, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	Vegetarische Lasagne mit roten Linsen frischer bunter Salat mit French-Dressing	Götterspeise Waldmeister mit Vanillesauce
Freitag, 31.07.2026	Seelachsfilet gedünstet auf Senfsauce mit Broccoliröschen und Salzkartoffeln	Gnocchi Gemüsepfanne mit Bechamel	Pudding mit Aprikosengeschmack
Samstag, 01.08.2026	Gulaschsuppe dazu Frisches Baguettebrot	Milchnudeln mit Zimt und Zucker	Fruchtjoghurt
Sonntag, 02.08.2026	Broccolicremesuppe Hähnchenschnitzel Hausgemacht dazu Paprikasoße, Balkangemüse und Herzoginkartoffeln	Broccolicremesuppe Kartoffel-Zucchini Plätzchen mit Knoblauchdip Karotten-Apfel-Salat	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: