

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 03.08.2026	Bunte Schupfnudelpfanne mit frischem Gemüse dazu Kräuterquark	Gemüsebrühe mit Eierstich und frischem Gemüse Frisches Baguettebrot	Joghurt Waldbeere
Dienstag, 04.08.2026	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurstscheiben und einer Scheibe Roggen Bauernbrot	Deftiger Linseneintopf mit Bockwurstscheiben und einer Scheibe Graubrot	Rote Grütze Vanillesoße
Mittwoch, 05.08.2026	Tortellini mit Hackfleischfüllung Tomatensoße Gurkensalat in Dill-Sahnesoße Parmesan	Bunter Hühnersuppeneintopf mit Nudeln und Gemüse und Frisches Baguettebrot	Erdbeerpudding Fruchtsoße
Donnerstag, 06.08.2026	Gebratener Fleischkäse Bratkartoffeln Eisbergsalat in Sahnedressing Süßer Senf	Geröstete Grießsuppe mit Gemüsestreifen und Weizenmischbrot	Sahnepudding Schokostreusel
Freitag, 07.08.2026	Matjesfilet "Hausfrauen Art" Remoulade Salzkartoffeln und Brechbohnen	Blumenkohl-Cremesuppe mit Kartoffeleinlage und und einer Scheibe Bauernbrot	Götterspeise Kirsch Sahnehaube
Samstag, 08.08.2026	Frikadelle vom Schwein mit hausgemachten Kartoffelsalat	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit heißen Erdbeeren	Natur Joghurt
Sonntag, 09.08.2026	Hähnchenschnitzel "Wiener Art" mit Salzkartoffeln und Rahmsoße dazu Tomatensalat	Tomatensuppe mit Kartoffelwürfeln und einer Scheibe Weißbrot mit Butter	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: