

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 03.08.2026	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Geflügel-Cevapcici mit Djuvecreis Bauernsalat mit Schafkäse	Kirschjoghurt
Dienstag, 04.08.2026	Erbseneintopf mit Bockwurstscheiben dazu Roggen Bauernbrot	Salatteller mit Thunfisch und Joghurt Dressing dazu Frisches Baguettebrot	Mandarinenkompott
Mittwoch, 05.08.2026	Königsberger Klopse in Kapernsauce Butterreis dazu Rote Bete Salat	Putenoberkeulengeschnitztes in Bananen-Curry-Soße und Butterreis Erbsen	Pudding mit Erdbeergeschmack
Donnerstag, 06.08.2026	Fleischkäse mit Süßer Senf dazu Bratkartoffeln mit Speck und Weißkrautsalat	Kartoffel-Zucchini-Plätzchen mit Sauerrahm Dip und Weißkrautsalat	Götterspeise Waldmeister Vanillesoße
Freitag, 07.08.2026	Pangasius in Eihülle gebraten mit mediterranem Gemüse und Salzkartoffel	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und frischer bunter Salat dazu French-Dressing	Quarkspeise Beeren
Samstag, 08.08.2026	Weißkohleintopf Roggenmischbrot	Hausgemachte Quarkkeulchen mit heißer Vanillesoße	Frisches Obst
Sonntag, 09.08.2026	Schweinegulasch in Rahm Apfel Rotkohl Kartoffelklöße	Schweinegulasch in Rahm Apfel Rotkohl Kartoffelklöße	Eisbecher Vanille-Schokolade

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: