

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 03.08.2026	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffel dazu Pusztasalat	Hefeklöße mit Heidelbeerkompott dazu Pusztasalat	Ananaskompott
Dienstag, 04.08.2026	Grütwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Frisches Obst
Mittwoch, 05.08.2026	Graupeneintopf mit Schweinefleischwürfel und Roggen Bauernbrot dazu Selleriasalat	Paprika-Wurstgulasch mit Gabelspaghetti dazu Selleriasalat	Schokopudding
Donnerstag, 06.08.2026	Mit Hackfleisch gefüllte Paprikaschote an Bratensoße und Gemüserieis	Putengeschnetzeltes "Gyros" mit Zaziki und Gemüserieis	Vanillepudding
Freitag, 07.08.2026	panierte Fischfrikadelle an Dillrahmsoße und Kartoffelpüree dazu Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing	2 gekochte Eier an Senfsoße und Petersilienkartoffeln dazu Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing	Birnenkompott
Samstag, 08.08.2026	Gemüseintopf "Gärtnerinnen Art" mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Weißer Bohneneintopf mit Roggen Bauernbrot	Frisches Obst
Sonntag, 09.08.2026	Hähnchenschenkel an Bratensoße mit Champignon-Spargel-Gemüse und Kroketten	Quarkkeulchen Zimt und Zucker dazu Apfelmus	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: