

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 03.08.2026	Milchreis mit heißen Kirschen	Gebratene Hähnchenbrust mit einer Knoblauchsahnesoße auf Spiralnudeln Eisbergsalat mit French-Dressing	Pflaumenkompott
Dienstag, 04.08.2026	Gemüseeintopf "Gärtnerinnen Art" Roggenmischbrot	Gesottenes Bauchfleisch auf dicken Bohnen und Petersilienkartoffeln	Quarkspeise Kirsche
Mittwoch, 05.08.2026	Geflügelklopse "Jäger Art" in Champignonrahmsoße mit Kartoffelpüree und Karotten-Apfel-Salat	Rinderleber gebraten mit Apfelscheiben und geschmorten Zwiebeln an Kartoffelpüree	Kirschkompott Vanillesoße
Donnerstag, 06.08.2026	Currywurst mit Pommes Frites Weißkrautsalat	Blumenkohlauflauf mit Kartoffeln auf Käsesoße	süßen Joghurt
Freitag, 07.08.2026	Pangasius pochiert auf Juliennegemüse in Rahm mit Salzkartoffeln	Eieromelett mit Rahmchampignons und Salzkartoffeln	Pudding mit Karamelgeschmack
Samstag, 08.08.2026	Spitzkohleintopf mit Schweinefleisch Roggenmischbrot	Apfelpfannkuchen mit Vanillesoße	Frisches Obst
Sonntag, 09.08.2026	Kasselerbraten mit Bratensauce dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln	Putengulasch in Rahm mit Champignons Salzkartoffeln	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: _____