

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 10.08.2026	Maultaschen mit Hackfleischfüllung und Tomatensoße mit Basilikum dazu einen Gurkensalat klar	Mit Sahne abgeschmeckte Broccolicremesuppe und Frisches Baguettebrot	Pfirsichkompott
Dienstag, 11.08.2026	Gemüse Eintopf "Gärtnerinnen Art" Bockwurstscheiben Bauernbrot	Karotten-Cremesuppe mit Kartoffeleinlage und einer Scheibe Roggen Bauernbrot	Fruchtjoghurt
Mittwoch, 12.08.2026	Nudelaufguss mit Schinken und Käse Tomatensoße mit Basilikum	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" einer Scheibe mit Bockwurstscheiben und Bauernbrot	Apfelmus
Donnerstag, 13.08.2026	Grüner Bohneneintopf mit Mettwurstscheiben und einer Scheibe Bauernbrot	Quarkkeulen mit heißer Vanillesoße	Kirschkompott
Freitag, 14.08.2026	Gebratenes Fischfilet mit Senfsoße und Salzkartoffeln dazu Möhrengemüse	Blumenkohl mit Käse gratiniert und Salzkartoffeln	Joghurt Waldbeere
Samstag, 15.08.2026	Deftige Gulaschsuppe mit einer Scheibe Roggen Bauernbrot	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Heidelbeerkompott	Joghurt Pfirsich Maracuja
Sonntag, 16.08.2026	Putenoberkeulenrollbraten mit Apfel Rotkohl Salzkartoffeln	Kräutercremesuppe Frisches Baguettebrot und Kartoffelwürfeln	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: