

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 10.08.2026	Putenlebergeschnetzeltes "süß sauer" an Kartoffelpüree dazu Rote Bete Salat	Gulaschsuppe mit frischen Weißbrot dazu Rote Bete Salat	Fruchtcocktail
Dienstag, 11.08.2026	Bockwurst mit Senf und Kartoffelsalat dazu Gewürzgurke	Wirsing Eintopf mit Schweinefleischwürfel und Bauernbrot	Birnenkompott
Mittwoch, 12.08.2026	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus Zimt und Zucker dazu Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing	Schweinegulasch "Szegediner Art" an Kartoffelpüree dazu Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing	Schokopudding
Donnerstag, 13.08.2026	Kohlroulade an Kümmelsoße und Kartoffelpüree dazu Gurkensalat	Tortellini gefüllt mit Käse und Tomatensoße dazu Gurkensalat	Pfirsichkompott
Freitag, 14.08.2026	Fischragout mit Gartengemüse und Butterreis	Marillenknoedel und heiße Vanillesoße	Mandarinenkompott
Samstag, 15.08.2026	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" und Roggen Bauernbrot	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch-Einlage und Bauernbrot	Frisches Obst
Sonntag, 16.08.2026	Putenoberkeulenrollbraten an Bratensauce mit Apfel Rotkohl und Kartoffelklöße	Champignon-Kartoffelaufbau	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: