

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 10.08.2026	Broccolicremesuppe	Bolognesesoße Spaghetti Kopfsalat Joghurt-Kräuterdressing	Vegetarische Nudelpfanne Kopfsalat Joghurt-Kräuterdressing	Süße Quarkspeise
Dienstag, 11.08.2026		Steckrübeneintopf mit Pökelfleischwürfeln Frisches Baguettebrot	Grießklößchen heiße Vanillesoße Kirschkompott (kalt)	Mandel- Kokospudding
Mittwoch, 12.08.2026	Herzhafte Grießsuppe	Hühnerfrikassee mit Paprika-Sahnesoße dazu Butterreis	Bunter Salatteller mit Essig-Öl-Dressing Räucherlachsscheiben Meerrettich Frisches Baguettebrot	Frisches Obst
Donnerstag, 13.08.2026	Gemüsebrühe mit Einlage	Rinderroulade in eigener Soße Butterspätzle Gurkensalat Essig-Öl-Dressing	Zucchini-Mais-Fritters mit Sauerrahmdip dazu Blattsalat Essig-Öl-Dressing	Götterspeise Waldmeister mit Sahnehaube
Freitag, 14.08.2026	Kartoffelsuppe	Thunfischsalat mit gekochtem Ei dazu Röstitaler	Gemüsepaella (Vegi Reisgericht)	Fruchtcocktail
Samstag, 15.08.2026		Linseneintopf mit Rindfleischwürfel Frisches Baguettebrot	Pfannkuchen mit Schokoladencreme oder Konfitüre	Fruchtjoghurt
Sonntag, 16.08.2026	Hühnerbrühe mit Backerbsen	Königsberger Klopse mit Kapernsoße Stampfkartoffeln Rote Bete Salat	Vegetarische Wraps mit Avocadodip	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: