

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 10.08.2026	Süßer Quarkauflauf mit Früchten	Schweinegeschnetzeltes "Züricher" mit Kartoffelpüree dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing Kaisergemüse	Stracciatella Joghurt
Dienstag, 11.08.2026	Graupeneintopf mit Rindfleischwürfel dazu Graubrot	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	Pflaumenkompott
Mittwoch, 12.08.2026	Hackfleischsoße "Bologneser Art" dazu Spiralnudeln und Eisbergsalat mit Joghurtdressing	paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce und Kaisergemüse dazu Salzkartoffel	Pudding mit Vanillegeschmack
Donnerstag, 13.08.2026	Linsengemüse süß sauer mit Bockwurst und Butterspätzle	Gebratene Aubergine im Knuspermantel mit Mediterranem Gemüse und Kartoffelpüree	süßes Joghurt
Freitag, 14.08.2026	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Petersilienkartoffeln	Speckpfannkuchen dazu Endiviensalat mit Essig Öl Dressing	Quarkspeise Kirsche
Samstag, 15.08.2026	Schnibbelbohneintopf mit Rindfleischwürfel dazu Bauernbrot	Süßer Reisaufguss mit heißen Kirschen	Banane
Sonntag, 16.08.2026	Hausgemachter Hackbraten mit Bratensauce dazu gebuttertes Sommergemüse und Petersilienkartoffeln	Grilltomate Kräuterquark Petersilienkartoffeln	Eisbecher Vanille

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: