

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 20.07.2026	Fruchtkaltschale mit rote Beeren	Hackfleischsoße "Bologneser Art" mit Gabelspaghetti dazu Gewürzgurke	Apfelpfannkuchen mit heißer Vanillesoße	Joghurt Erdbeere
Dienstag, 21.07.2026		Grüner Bohneneintopf mit Speckwürfel	Grießbrei mit heißem Fruchtcocktail	Schokoladenpudding
Mittwoch, 22.07.2026	Gemüsebrühe mit Eierstich	Rinderlebergeschnetzeltes mit Apfelmus und Kartoffelpüree	Nudelauflauf mit Gemüse und Käse überbacken	Frisches Obst
Donnerstag, 23.07.2026	Fruchtkaltschale mit Kirsch	Kasselersteak mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	Broccoli Nussecke an Sahnesoße mit Butterreis und Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing	Götterspeise Waldmeister Vanillesoße
Freitag, 24.07.2026	Tomaten- Cremesuppe	Gebratenes Pangasiusfilet mit Julienne Gemüse in Rahm und Kartoffelpüree	Omelette mit Rahmchampignon und Kartoffelpüree dazu Kopfsalat in Joghurtdressing	Erdbeerpudding
Samstag, 25.07.2026		Gemüse Eintopf mit Mettwurstscheiben	Toast "Hawaii" mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken	Honigmelone
Sonntag, 26.07.2026	Gemüsebrühe mit Fadennudeln	Schweinenacknbraten in eigener Soße mit Fingermöhren und Kartoffelklöße	Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsoße und Kroketten dazu Eisbergsalat in Joghurtdressing	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: