

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 10.08.2026	Milchreis mit heißem Fruchtcocktail	Hähnchenschenkel in Geflügelsoße mit Kaisergemüse mit Kartoffelpüree	Mangojoghurt
Dienstag, 11.08.2026	Weißer Bohneneintopf mit Mettwurstscheiben dazu Bauernbrot	Schweinesteak überbacken Basilikumrahmsoße Salzkartoffel Eisbergsalat Joghurt-Kräuterdressing	Kirschkompott
Mittwoch, 12.08.2026	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse Butterreis Wachsbrechbohnen Salat	Gemüsepaella Tomatensoße Tomatensalat	Pudding mit Schokoladengeschmack
Donnerstag, 13.08.2026	Bauchfleisch in Spargelgemüse in Rahm Salzkartoffel und	Chili con carne Gemüsereis	Götterspeise Kirsche Sahnehaube
Freitag, 14.08.2026	Seelachsfilet gedünstet in Senfsauce mit Broccoli und Salzkartoffel	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffel	Quarkspeise Erdbeere
Samstag, 15.08.2026	Möhren-Kartoffeleintopf dazu Bauernbrot	Grießschnitte mit heißen Kirschen	Birne
Sonntag, 16.08.2026	Spießbraten mit Bratensauce und Blumenkohlgemüse dazu Petersilienkartoffeln	Spießbraten mit Zwiebeln gefüllt Bratensenfsauce Erbsen 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: _____