

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 10.08.2026	Milchreis mit heißen Kirschen	Gebratene Hähnchenbrust mit einer Knoblauchsahnesoße auf Spiralnudeln Eisbergsalat mit French-Dressing	Pflaumenkompott
Dienstag, 11.08.2026	Gemüse Eintopf "Gärtnerinnen Art" Bockwurstscheiben Roggenmischbrot	Gesottenes Bauchfleisch auf dicken Bohnen und Petersilienkartoffeln	Quarkspeise Kirsche
Mittwoch, 12.08.2026	Geflügelklopse "Jäger Art" mit Champignonrahmsauce Kartoffelpüree	Rinderleber gebraten mit Apfelscheiben und geschmorten Zwiebeln an Kartoffelpüree	Götterspeise Himbeere Vanillesauce
Donnerstag, 13.08.2026	Currywurst mit Pommes Frites Weißkrautsalat	Blumenkohlauflauf mit Kartoffeln auf Käsesoße	süßer Joghurt
Freitag, 14.08.2026	Pangasius pochiert auf Juliennegemüse in Rahm mit Salzkartoffeln	Rührei Juliennegemüse in Rahm und Salzkartoffeln	Pudding mit Karamelgeschmack
Samstag, 15.08.2026	Spitzkohleintopf mit Schweinefleisch Roggenmischbrot	Heißer Pudding mit Schokoladengeschmack und Birnenkompott	Frisches Obst
Sonntag, 16.08.2026	Kasselerbraten Senf dazu Sauerkraut Kartoffelpüree	Putengulasch in Rahm mit Champignons und Kartoffelpüree	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: