

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.08.2026	Hühnerbrühe mit Eierstich	Jägerpfanne mit Spiralnudeln und Eisbergsalat mit Cocktaildressing	Broccoli-Kartoffelauflauf und Eisbergsalat mit Cocktaildressing	Quarkspeise Ananas
Dienstag, 18.08.2026	Broccolicremesuppe	Hausgemachte Frikadelle mit frischem Nudelsalat und Senf	Käse-Pfannkuchen mit frischem Kraut-Möhrensalat	Götterspeise Kirsch Vanillesauce
Mittwoch, 19.08.2026	Rinderbrühe mit Nudeln	Currywurst mit Wedges und frischem buntem Salat mit Kräutervinaigrette	Vegetarischer Pichelsteiner Eintopf mit Roggen - Bauernbrot	Fruchtcocktail
Donnerstag, 20.08.2026	Tomatencremesuppe	Putengeschnetzeltes "Gyros" mit Kräuterquark, Tomatenreis und Lauchgemüse	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Lauchgemüse	Karamellpudding
Freitag, 21.08.2026	Gemüsebrühe mit Einlage	Heringsfilet "Hausfrauen Art" mit Salzkartoffeln	2 Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln und Kopfsalat in Joghurt Kräuter Dressing	Joghurt Stracciatella
Samstag, 22.08.2026		Graupeneintopf mit Rindfleischwürfeln mit Baquette	Grießbrei mit heiße Kirschen	Frisches Obst
Sonntag, 23.08.2026	Knoblauchcremesuppe	Paniertes Schweineschnitzel "Wiener-Art" mit Bratensoße, Erbsen und Möhren und Salzkartoffeln	Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Tzaziki, dazu Butterreis und Gurkensalat in Dill-Sahnesoße	Schoko Mousse

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: