

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.08.2026	Linseneintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Eierfrikassee mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln	Birnenkompott
Dienstag, 18.08.2026	Schweinskopfsülze an Remoulade und Bratkartoffeln dazu Rote Bete Salat	Makkaroni in Tomaten-Basilikumsoße und Reibekäse dazu Rote Bete Salat	Pfirsichkompott
Mittwoch, 19.08.2026	Bratwurst fein an Bratensoße mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffel	Grießschnitte an heiße Kirschen	Frisches Obst
Donnerstag, 20.08.2026	Milchreis Zimt und Zucker mit Erdbeersoße	Kohlrabieintopf mit Schweinefleischwürfel und Roggen Bauernbrot	Schokopudding
Freitag, 21.08.2026	Fischstäbchen an Fischkräutersoße und Kartoffelpüree dazu Gurkensalat	Schweinegulasch "ungarische Art" mit Kartoffelpüree dazu Gurkensalat	Apfelmus
Samstag, 22.08.2026	Karotteneintopf mit Schweinefleischwürfel und Roggen Bauernbrot	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleischwürfel und Roggen Bauernbrot	Frisches Obst
Sonntag, 23.08.2026	Schweinebraten Senfkruste an Bratensoße mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln	Blumenkohl-Käse Medaillon an Bratensoße mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln	Waldbeeren-Joghurt

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: