

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.08.2026	Milchreis mit heißen Kirschen	Hähnchenschenkel mit Geflügelsoße und Kaisergemüse dazu Röstitaler	Mangojoghurt
Dienstag, 18.08.2026	Weißer Bohneneintopf mit Bockwurstscheiben dazu Bauernbrot	Hühnerfrikassee mit Butterreis Wachsbrechbohnenalat	Kirschkompott Vanillesoße
Mittwoch, 19.08.2026	Chili con carne mit Frischem Baguettebrot	Schweinesteak mit Tomaten und Käse überbacken dazu Basilikumsoße und Salzkartoffeln Eisbergsalat	Pudding mit Schokoladengeschmack
Donnerstag, 20.08.2026	Szegediner Schweinegulasch mit Salzkartoffeln dazu Tomatensalat	Kräuterquark mit Salzkartoffel dazu Tomatensalat	Grießbrei Zimt und Zucker
Freitag, 21.08.2026	Seelachsfilet gedünstet in Senfsauce mit Broccoli und Salzkartoffel	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffel	Quarkspeise Erdbeere
Samstag, 22.08.2026	Möhren-Kartoffeleintopf Speckwürfel dazu Bauernbrot	Hausmacher Leberwurst Sauerkraut (Projekt) Salzkartoffel	Frisches Obst
Sonntag, 23.08.2026	Stelzenfleisch/Haxw Bratensauce Blumenkohlgemüse Petersilienkartoffeln	Stelzenfleisch/ Haxe 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: