

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 18.08.2025	Paprika-Wurstgulasch an Salzkartoffeln und Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Eierfrikassee mit Gemüse und Salzkartoffeln	Quarkspeise mit Kirschen
Dienstag, 19.08.2025	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfel	Rührei mit Bratkartoffeln und Blattsalat in Essig-Öl-Dressing	Himbeerpudding
Mittwoch, 20.08.2025	hausgemachte Lasagne mit Blattsalat und Joghurt-Kräuter dressing	Milchnudeln in heißer Vanillesoße	Joghurt mit Pfirsich und Maracuja
Donnerstag, 21.08.2025	Schweinegeschnetzeltes "Züricher" an Butterspätzle und Wachsbrechbohnsensalat	Kohlrabi-Käse Bratling mit Lauchgemüse in Rahmsoße und Salzkartoffeln	Vanillepudding
Freitag, 22.08.2025	Fischragout mit Gartengemüse in Kräuterrahmsoße und Butterreis	Grießbrei mit heißen Kirschen	Pflaumenkompott
Samstag, 23.08.2025	Erbseneintopf mit Bockwurstscheiben	Reispfanne mit Champignons in Weißweinrahmsoße	Süße Quarkspeise
Sonntag, 24.08.2025	Rinderbraten in eigener Soße mit Rothkohl und Semmelknödel	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung an Vanillesoße	Puddingcremespeise

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: