

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.08.2026	Blumenkohlcremesuppe	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Butterreis	warmer Grießbrei mit heißen Kirschen	Pudding mit Schokoladengeschmack
Dienstag, 18.08.2026		Schweinegeschnetzeltes "Gyros" mit Weißkrautsalat dazu Pommes Frites und Knoblauchdip	Gemüse Eintopf "Gärtnerinnen Art" und Roggenbrot	Frisches Obst
Mittwoch, 19.08.2026	Knoblauchcremesuppe	Weißkohlaufguss mit Hackfleisch, Käse und Bechamel dazu Petersilienkartoffeln	vegetarische Lasagne dazu Kopfsalat mit Italian Dressing	Stracciatella Joghurt
Donnerstag, 20.08.2026	Rinderbrühe mit Nudeln	Hähnchenbrustfilet Tomaten-Basilikumsoße Butterreis frischer bunter Salat	Szegediner Schweinegulasch mit Salzkartoffeln	Hausgemachte Rote Grütze und Vanillesoße
Freitag, 21.08.2026	Paprikacremesuppe	Pangasius in Eihülle an Tomatensoße mit Zucchini, Salzkartoffel	Reibekuchen dazu Apfelmus	Aprikosenkompott
Samstag, 22.08.2026		Gulaschsuppe dazu frisches Baguettebrot	Süßer Quarkauflauf mit Früchten	Frisches Obst
Sonntag, 23.08.2026	Curry Geflügelcremesuppe	Semmerrolle in eigener Soße mit Zwiebelschmelze dazu Apfel Rotkohl Rosmarinkartoffeln	Schwäbischer Maultascheneintopf mit Gemüse dazu Roggenbrot	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: