

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.08.2026	Fruchtkaltschale rote Beeren	Reibekuchen Apfelmus	Süßer Quarkauflauf mit Früchten	Stracciatella Joghurt
Dienstag, 18.08.2026		Graupeneintopf mit Rindfleischwürfel dazu Graubrot	Graupeneintopf mit Brötchen	Frisches Obst
Mittwoch, 19.08.2026	Gemüsebrühe mit Backerbsen	Hackfleischsoße "Bologneser Art" dazu Spiralnudeln und Eisbergsalat mit Joghurtdressing	Vegan gefüllte Paprikaschote Tomatensoße Reis Reis	Panna Cotta
Donnerstag, 20.08.2026	Knoblauchcremesuppe	Hausgemachter Hackbraten Sommergemüse Kartoffelpüree	Gebratene Aubergine im Knuspermantel mit Mediterranem Gemüse und Kartoffelpüree	Vanillepudding
Freitag, 21.08.2026	Rinderbrühe mit Gemüse Projekt	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Petersilienkartoffeln	Käsepfannkuchen dazu Endiviensalat mit Essig Öl Dressing	Quarkspeise Kirsche
Samstag, 22.08.2026		Schnibbelbohneneintopf mit Rindfleischwürfel dazu Bauernbrot	Süßer Reisaufbau mit heißen Kirschen	Banane
Sonntag, 23.08.2026	Gemüsebrühe mit Sternchennudeln	Schweineroulade in eigener Soße Wirsinggemüse Salzkartoffeln	Grilltomate Kräuterquark 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: