

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.08.2026	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Geflügel-Cevapcici mit Djuvecreis dazu Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter dressing	Kirschjoghurt
Dienstag, 18.08.2026	Erbseneintopf mit Bockwurstscheiben dazu Roggen Bauernbrot	Salatteller mit Thunfisch und Joghurt Dressing dazu Frisches Baguettebrot	Mandarinenkompott
Mittwoch, 19.08.2026	Königsberger Klopse in Kapernsauce und Salzkartoffel dazu Rote Bete Salat	Putensteak Hawaii mit Hollandaise und Butterreis mit Erbsen	Pudding mit Erdbeergeschmack
Donnerstag, 20.08.2026	Fleischkäse Sauerkraut (Projekt) Kartoffelpüree	Kartoffel-Zucchini-Plätzchen Sauerrahm Dip Karotten-Apfel-Salat	Götterspeise Waldmeister Sahnehaube
Freitag, 21.08.2026	Pangasius in Eihülle gebraten mit mediterranem Gemüse und Butterreis	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und frischer bunter Salat dazu French-Dressing	Quarkspeise Beeren
Samstag, 22.08.2026	Weißkohleintopf Roggenmischbrot	Hausgemachte Quarkkeulchen mit heißer Vanillesoße	Frisches Obst
Sonntag, 23.08.2026	Schweinegulasch in Rahm Erbsen und Möhren Kartoffelpüree	Schweinegulasch in Rahm Rosenkohl dazu Kartoffelpüree	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: _____