

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.08.2026	Hähnchen Cordon Bleu mit Geflügelsoße und Fingermöhren dazu Petersilienkartoffeln	Marillenknödel mit Pfirsichkompott	Pfirsich-Maracujajoghurt
Dienstag, 18.08.2026	Kartoffeleintopf mit Speckwürfeln dazu Roggenmischbrot	Hausgemachte Semmelknödel in Rahmchampignons mit frischem bunter Salat und Joghurtdressing	Birnenkompott
Mittwoch, 19.08.2026	Kartoffel-Möhrenstampf mit Mettendchen dazu Bauernbrot	Gefüllte Zucchini mit Tomatensoße und Kartoffelpüree	Pudding mit Mandelgeschmack
Donnerstag, 20.08.2026	Bratwurst fein mit Bratensauce dazu Wirsing in Rahm und Petersilienkartoffeln	Schupf-Nudel Gemüsepfanne mit Bechamelsoße	Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße
Freitag, 21.08.2026	Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	2 gekochte Eier in Senfsoße dazu Rote Bete Salat und Salzkartoffeln	Quarkspeise Mandarine
Samstag, 22.08.2026	Linseneintopf mit Mettwurstscheiben dazu Graubrot	Gemüse Eintopf mit Kartoffelwürfeln dazu Graubrot	Banane
Sonntag, 23.08.2026	Schulterbraten in eigener Sauce mit Apfel Rotkohl und Salzkartoffeln	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Kräutersoße	Eisbecher Vanille-Erdbeere

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: _____