

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.08.2026	Grieß Sauerkirsch-Auflauf mit Puderzucker	Curryhuhn mit Ananasstücken und Risi Bisi	Pfirsichkompott
Dienstag, 18.08.2026	Grüner Bohneneintopf Kasseler gewürfelt	Bunte Reispfanne mit Champignons Eisbergsalat French-Dressing	Quarkspeise Erdbeere
Mittwoch, 19.08.2026	Frikadelle an Rahmkohlrabi und Petersilienkartoffeln	Grobe Bratwurst mit Bratensenfsauce Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Götterspeise Kirsche mit Vanillesauce
Donnerstag, 20.08.2026	Bockwurst mit Kartoffelsalat und Senf	Gnocchi-Gemüsepfanne auf einer Bechamel	Pfirsich-Maracujajoghurt
Freitag, 21.08.2026	Brathering mit Bratkartoffeln mit Speck Gurkensalat	Eierfrikassee mit buntem Gemüse dazu Kartoffelpüree	Mandelpudding
Samstag, 22.08.2026	Minestroneeintopf Suppenfleischklößchen mit Fleischklößchen und	Quarkkeulchen auf Vanillesoße	Frisches Obst
Sonntag, 23.08.2026	Schweinenackenbraten an Lauchgemüse in Rahm und Salzkartoffeln	Schaschliktopf mit Salzkartoffeln Bohnensalat	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: