

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 24.08.2026	Schweinegulasch in Rahmsoße an Kohlrabigemüse und Salzkartoffel	Weißer Bohneneintopf mit Speckwürfel dazu Bauernbrot	Frisches Obst
Dienstag, 25.08.2026	Graupeneintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Blumenkohl-Kartoffelauflauf	Pfirsichkompott
Mittwoch, 26.08.2026	Gulaschsuppe mit Roggen Bauernbrot dazu Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing	Spaghetti Hackfleischsoße "Bologneser Art" mit Reibekäse dazu Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing	Pudding mit Schokoladengeschmack
Donnerstag, 27.08.2026	Hackbraten Hausgemacht an Bratensoße mit Speckbohnen und Salzkartoffel	Chili con carne dazu frisches Weißbrot	Birnenkompott
Freitag, 28.08.2026	panierte Fischfrikadelle an Fischkräutersoße und Kartoffelpüree dazu Rote Bete Salat	Grießbrei Zimt und Zucker dazu heiße Kirschen	Joghurt Waldbeere
Samstag, 29.08.2026	Hühnersuppeneintopf mit Reis und Gemüse dazu Roggen Bauernbrot	Möhren-Kartoffeleintopf mit Speckwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Frisches Obst
Sonntag, 30.08.2026	Kasselerbraten an Speck-Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Kaiserschmarrn mit heißen Pflaumen	Mandarinenkompott

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: