

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 08.09.2025	Gabelspaghetti an Rahmchampignons mit Mixsalat im Sahnedressing	Sahnige Lauchcremesuppe Frisches Weißbrot mit Kartoffelwürfeln und	Apfelkompott
Dienstag, 09.09.2025	Bunter Kartoffel-Auflauf mit Schweinefleisch und frischem Gemüse	Weißkohleintopf mit Schweinebauchfleisch und einer Scheibe Bauernbrot	Sahnepudding Fruchtsoße
Mittwoch, 10.09.2025	Feines Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Butterreis	Broccoli-Cremesuppe einer Scheibe mit Kartoffelwürfeln und Weizenmischbrot	Himbeerpudding Sahnehaube
Donnerstag, 11.09.2025	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und frischer bunter Salat French-Dressing	Quarkkeulen mit heißer Vanillesoße	Vanillepudding Schokoladensoße
Freitag, 12.09.2025	Gedünstetes Seelachsfilet auf Gemüsebett gegart mit mit Salzkartoffeln Kräutersoße	Tortellini-Auflauf mit Tomatensoße und frischem Gemüse und mit Gouda überbacken	Götterspeise Waldmeister Vanillesoße
Samstag, 13.09.2025	Gemüseintopf "Gärtnerinnen Art" Rindfleischwürfel Bauernbrot	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit heißen Blaubeeren Zimt & Zucker	Joghurt Pfirsich Maracuja
Sonntag, 14.09.2025	Saftiger Sahnebraten an Rahmsoße mit Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln Salzkartoffeln	Sahnige Blumenkohlsuppe mit Kartoffelwürfeln und Frisches Baguettebrot gek. Schinkenstreifen	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: