

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 08.09.2025	Grießbrei mit heißen Kirschen	Geflügelgyros mit glacierten Zwiebeln Zaziki und Tomatenreis Weißkrautsalat	Birnenkompott
Dienstag, 09.09.2025	Steckrübeneintopf mit Kasseler gewürfelt	Westernpfanne mit Sauerrahm Dip	Quarkspeise Mandarine
Mittwoch, 10.09.2025	Norddeutsche Fleischklopse in Selleriesoße mit Petersilienkartoffeln Gurkensalat	Jägerschnitzel vom Schwein mit gesahnter Champignonsoße und Butterspätzle Gurkensalat	Götterspeise Waldmeister mit Vanillesauce
Donnerstag, 11.09.2025	Blutwurst gebraten mit glacierten Zwiebeln und Apfelscheiben dazu Kartoffelpüree	Nudelaufauf mit Gemüse und Käse auf Tomatensoße	Erdbeerjoghurt
Freitag, 12.09.2025	Fischragout mit Gartengemüse an Butterreis	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke	Pudding mit Schokoladengeschmack
Samstag, 13.09.2025	Hühner Nudel Suppen Eintopf mit Gemüse	Hefeklöße mit heißen Pflaumen	Frisches Obst
Sonntag, 14.09.2025	Putenrollbraten in eigener Soße mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Schweinegulasch "Förster Art" mit Salzkartoffeln frischer bunter Salat Essig Öl Dressing	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: