

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 11.10.2021	Quarkauflauf mit Erdbeersoße	Minestroneeintopf mit Nudeln Frisches Baguette	
Dienstag, 12.10.2021	Kohlroulade in eigener Soße Speck-Bratensoße Salzkartoffeln	Fischragout mit Gartengemüse in Rahmsoße Salzkartoffeln	Götterspeise mit Kirschgeschmack Dessertsoße Vanillegeschmack
Mittwoch, 13.10.2021	Hähnchen nach "Cordon bleu Art" braune Geflügelsoße auf Gemüsebett Petersilienkartoffeln	Gemüseschnitzel Rahmsoße auf Gemüsebett Petersilienkartoffeln	frisches Obst
Donnerstag, 14.10.2021	Rinderleber "Berliner Art" geschmorte Zwiebeln Kartoffelpüree	Hackfleischsoße "Bologneser Art" mit Nudeln	Apfelmus
Freitag, 15.10.2021	Backfisch mit Remouladensoße Bratkartoffeln Tomaten-Gurken-Bohnensalat	Schweine Cevapcici Zaziki Tomatenreis Tomaten-Gurken-Bohnensalat	Fruchtjoghurt
Samstag, 16.10.2021	Weißer Bohneneintopf und Pökelfleischwürfel	Milchreis mit heißem Fruchtcocktail	
Sonntag, 17.10.2021	Schinkenkrustenbraten Malzbiersoße Blumenkohlgemüse Salzkartoffeln	Schinkenkrustenbraten Malzbiersoße Blumenkohlgemüse Salzkartoffeln	Eisbecher mit Vanille-Erdbeer-Geschmack

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 Leiterin Küche und bei den Pflegefachkräften.

Küchenleitung:

Residenzleitung:

Beirat: