

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 13.10.2025	Gabelspaghetti an Carbonarasoße mit Eisbergsalat in Sahnedressing und Parmesan	Bunter Gemüseintopf vom frischem Gemüse mit Kartoffelwürfel und Bockwurstscheiben	Rote Grütze Vanillesauce
Dienstag, 14.10.2025	Weißer Bohneneintopf mit Mettwurstscheiben und einer Scheibe Bauernbrot	In Vollmilch gekochter Milchreis mit heißen Kirschen und Zimt und Zucker	Apfelkompott Sahnehaube
Mittwoch, 15.10.2025	Pilzragout in Sahnesauce mit Kartoffelrösti dazu Mixsalat in Essig-Öl-Dressing Projekt	Gefüllter Germknödel an Birnenkompott mit Rosinen	Schokoladenpudding Vanillesoße
Donnerstag, 16.10.2025	Budapester Kesselgulasch an Apfel Rotkohl und Salzkartoffel	Bunter Spätzle-Auflauf mit frischem Gemüse und mit Gouda überbacken	Erdbeerpudding Fruchtsoße
Freitag, 17.10.2025	Fischfilet mit Brechbohnen und Salzkartoffeln Kräutersahnesoße	Deftige Kartoffelpfanne mit Sommergemüse und Gouda überbacken	Götterspeise Kirsch Sahnehaube
Samstag, 18.10.2025	Deftiger Linseneintopf mit Bockwurstscheiben und einer Scheibe Bauernbrot	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Zimt und Zucker oder Erdbeerkompott	Natur Joghurt
Sonntag, 19.10.2025	Gebratenes Schweineschnitzel an Champignonsoße mit Salzkartoffeln und Broccoli	mit frischem Gemüse Hühner Nudel Suppen und einer Scheibe Weißbrot	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: