

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 13.10.2025	Grüner Erbseneintopf mit Bockwurstscheiben und Brot	Kaiserschmarrn mit Zucker und Zimt und Apfelmus	Frisches Obst
Dienstag, 14.10.2025	Kohlroulade mit Speck-Bratensoße und Salzkartoffeln	Semmelknödel mit Champion-Rahmsoße	Sahnepudding
Mittwoch, 15.10.2025	Hähnchenstreifen in Tomaten-Zwiebelsoße mit Gabelspaghetti	Ratatouille mit Tomaten-Zwiebelsoße und Gnocchi	Fruchtjoghurt
Donnerstag, 16.10.2025	Hähnchen-Kokoscurry mit Basmatireis	Gemüse-Kokoscurry mit Basmatireis	Grießpudding mit Fruchtsoße
Freitag, 17.10.2025	Paniertes Schollenfilet mit Zitronensoße, Prinzessbohnen und Salzkartoffeln	2 gekochte Eier in Senfsoße dazu Salzkartoffeln	Eisbecher
Samstag, 18.10.2025	Steckrübeneintopf mit gewürfeltem Kasseler dazu Graubrot	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu heiße Vanillesoße	Fruchtcocktailkompott
Sonntag, 19.10.2025	Putenrollbraten mit Bratensoße, Brechbohnen und Petersilienkartoffeln	Gemüseragout mit Butterspätzle dazu Rote Beete Salat	Milchreisdessert mit Zucker und Zimt

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: