

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 13.10.2025	Knoblauchcremesuppe	Gabelspaghetti mit Carbonarasoße und Eisbergsalat an Himbeerdressing	Königsberger Klopse an Kapernsauce mit Salzkartoffeln dazu Rote Bete Salat	Müller Milchreis
Dienstag, 14.10.2025		Herbstlicher Kürbiseintopf mit Roggen Bauernbrot	Riesengerknödel Kirsch mit Mohnzucker und Vanillesoße	Götterspeise Himbeere
Mittwoch, 15.10.2025	Hühnerbrühe mit Backerbsen	Handkäs mit Musik dazu Roggen Bauernbrot und Eisbergsalat an Essig-Öl-Dressing	Nudelsalat mit Bockwurst und Senf	Banane
Donnerstag, 16.10.2025	Tomatencremesuppe	Rinderleber gebraten mit geschmorte Zwiebeln und Kartoffelpüree dazu Bratensoße	Quarkkeulchen auf Erdbeerkompott	Zitronenpudding
Freitag, 17.10.2025	Eisbergsalat Projekt Joghurt Kräuter Dressing	Scholle Elsäser Art mit Salzkartoffeln und Fischkräutersoße dazu Erbsen und Möhren	Champignonomelett mit Kräutersoße und Erbsen und Möhren	Kirschgrütze
Samstag, 18.10.2025		Hühnersuppeneintopf dazu Roggen Bauernbrot		Obst der Saison
Sonntag, 19.10.2025	Champignoncremesuppe	Mini Haxe mit Sauerkraut (Projekt) und Kartoffelpüree dazu Senf		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: