

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 13.10.2025	Makkaroni mit Käse- Hackfleischsoße	Riesengermknödel Kirsch mit heiße Vanillesoße	Salatteller mit Joghurt-Kräuter dressing Weizenbrötchen	Birnenkompott
Dienstag, 14.10.2025	paniertes Schweinelachsschnitzel mit Zwiebelrahmsoße, Mischgemüse und Kroketten	Kartoffeleintopf mit Kasseler gewürfelt dazu Graubrot	Tomatensalat Essig Öl Dressing Weizenbrötchen	Erdbeerjoghurt
Mittwoch, 15.10.2025	Milchreis mit Zimt und Zucker	Röstitaler mit Blumenkohl und Käse gratiniert dazu Kochschinkenstreifen und Bechamal	Wurstsalat Essig Öl Dressing Weizenbrötchen	Frisches Obst
Donnerstag, 16.10.2025	Bratwurst fein mit Bratensauce dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree	Gemüseschnitzel mit Kräuterrahmsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln	Salatteller mit Käsewürfel French-Dressing Weizenbrötchen	Götterspeise Himbeere
Freitag, 17.10.2025	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Kartoffel-Gemüseauflauf dazu Bechamel	Bauernsalat mit Schafkäse Joghurtdressing mit Kräutern Weizenbrötchen	Apfelkompott
Samstag, 18.10.2025	Erbseintopf mit Bockwurstscheiben dazu Roggen Bauernbrot		bunter Salatteller Sahnedressing Weizenbrötchen	Mandarinenkompott
Sonntag, 19.10.2025	Schweinegulasch in Rahm dazu Erbsen und Möhren und Kartoffelpüree		Salatteller mit Ei und Schinken Thousand Island Dressing Weizenbrötchen	Pudding mit 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 der Küchenleitung und bei den Pflegefachkräften.

Küchenleitung:

Residenzleitung:

Beirat: