

| Tag | Menü I | Menü II | Dessert |
|---------------------------|--|---|---|
| Montag, 18.10.2021 | Hähnchenschnitzel "Wiener Art" Erbsen und Möhren Petersilienkartoffeln | Spätzle-Pilzpfanne mit Gemüsestreifen | Rhabarberdessert |
| Dienstag, 19.10.2021 | Milchreis heiße Kirschen | Wirsing Eintopf mit Schweinefleischwürfel | frisches Obst |
| Mittwoch, 20.10.2021 | Reispfanne mit Chinagemüse und Puten- bruststreifen | panierter Schweinebauch Dicke Bohnen Butterkartoffeln | Fruchtjoghurt |
| Donnerstag, 21.10.2021 | Fleischkäse mit Senf Kartoffel-Möhrenstampf | Makkaroni Schinken - Sahnesoße | Pudding mit Schokoladen-Geschmack |
| Freitag, 22.10.2021 | Paniertes Seelachsfilet und Zitrone Remouladensoße Bratkartoffeln Kopfsalat | Rührei mit Schinkenwürfel Bratkartoffeln Kopfsalat | Götterspeise mit Waldmeistergeschmack |
| Samstag, 23.10.2021 | Hühnersuppeneintopf mit Gemüse und Reis | Grießschnitte Zimtsoße mit Vanillegeschmack | frisches Obst |
| Sonntag, 24.10.2021 | Spießbraten Bratensoße Brechbohngemüse Schwenkkartoffeln | Ragout vom Schwein nach "Gärtnerin Art" Butterkartoffeln | 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: