

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 13.10.2025	Kartoffel-Möhrenmus mit Bratensenfsoße und Bratwurst	Milchreis mit heißen Kirschen	Götterspeise Waldmeister mit Vanillesoße
Dienstag, 14.10.2025	gefüllte Paprika mit Kräutersoße und Salzkartoffeln dazu Tomatensalat	gekochte Eier mit Kräutersoße und Salzkartoffeln dazu Tomatensalat	Pudding mit Mandelpudding mit Sahnehaube
Mittwoch, 15.10.2025	Schnüsch - Norddeutscher Gemüseeintopf Kochschinkenwürfel mit Bauernbrot	Nudelauflauf mit Gemüse dazu Tomatensoße	Erdbeerquark
Donnerstag, 16.10.2025	Rindergulasch mit Spiralnudeln und Bohnensalat	heißer Pudding mit Vanillegeschmack mit heißem Fruchtcoktail	Apfelkompott mit Sahnehaube
Freitag, 17.10.2025	gebratenes Seelachsfilet mit Dillsoße Erbsen und Möhren und Salzkartoffeln	Bockwurst mit Nudelsalat und Senf	frisches Obst
Samstag, 18.10.2025	Linseneintopf mit Mettwursteinlage mit Bauernbrot	Broccolicremesuppe mit Suppenfleischklößchen	Grießpudding Zimt und Zucker
Sonntag, 19.10.2025	Spießbraten mit Zwiebelsoße gestovte Bohnen und Kartoffelspalten	Putenoberkeulenrollbraten mit Estragonsoße gestovte Bohnen und Kartoffelpüree	Eisbecher Vanille-Schokolade

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: