

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 20.10.2025	Kasslersteak mit Bratensoße und Bohnengemüse dazu Röstitaler	Käse-Lauch Eintopf dazu Roggen-Bauernbrot	Pfirsichkompott
Dienstag, 21.10.2025	Wirsingrouladen mit Bratensoße und Maispüree	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Kräutersahnesoße	Pfirsich-Quark
Mittwoch, 22.10.2025	Lauch und Tomaten in Sahnesoße auf gelben Bandnudeln	Marillenknödel mit heißer Vanillesoße dazu Zimt und Zucker	Rote Grütze mit Vanillesoße
Donnerstag, 23.10.2025	Pfefferbraten vom Schwein mit Bratensoße und Broccoligemüse dazu Herzoginkartoffeln	Schwäbischer Maultascheneintopf mit Gemüse dazu Roggen Bauernbrot	Heidelbeerkompott
Freitag, 24.10.2025	Fischstäbchen mit Kräuterrahmsauce und Kartoffel-Kräuterpüree dazu Gurkensalat in Dill-Sahnesoße	Selleriecremesuppe dazu Roggen-Bauernbrot	Fruchtjoghurt
Samstag, 25.10.2025	Kaiserschmarrn mit Apfelmus dazu Zimt und Zucker	Weißer Bohneneintopf mit Schweinefleischwürfeln Roggen Bauernbrot	Clementinen & Banane nach Wahl
Sonntag, 26.10.2025	Falscher Hase mit Bratensoße und Karottengemüse dazu Kartoffelspalten	Putengulasch in Kräutersoße mit Gemüseragout auf Nudeln	Mandelpudding

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: