

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 20.10.2025	Schweinegulasch "Förster Art" an Kartoffelpüree dazu Selleriesalat	Tortellini gefüllt mit Käse an Frischkäsesoße dazu Selleriesalat	Birnenkompott
Dienstag, 21.10.2025	2 gekochte Eier an Senfsoße und Petersilienkartoffeln dazu Rote Bete Salat	Graupeneintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot Rote Bete Salat	Frisches Obst
Mittwoch, 22.10.2025	Hühnerfrikasse mit buntem Gemüse und Butterreis	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" dazu Roggen Bauernbrot	Schokopudding
Donnerstag, 23.10.2025	Bratwurst fein an Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Blumenkohlauflauf mit Kartoffeln und Kochschinkenstreifen	Fruchtcocktail
Freitag, 24.10.2025	Fischragout mit Gartengemüse und Schnittlauchkartoffeln dazu Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing	Pfannkuchen Zimt und Zucker Apfelmus dazu Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing	Vanillepudding
Samstag, 25.10.2025	Linseneintopf mit Speckwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch dazu Roggen Bauernbrot	Frisches Obst
Sonntag, 26.10.2025	Putenoberkeulenrollbraten an Bratensauce mit Rosenkohl und Petersilienkartoffeln	Kaiserschmarrn mit heißen Pflaumen	Joghurt Waldbeere

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: