

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 20.10.2025	Grieß Sauerkirsch-Auflauf mit Vanillesoße	Gabelspaghetti mit Hackfleischsoße "Bologneser Art" dazu Eisbergsalat und Joghurt-Kräuter dressing	Apfelkompott
Dienstag, 21.10.2025	Weißer Bohneneintopf mit Schweinefleischwürfeln und Kartoffelwürfeln	Fleischkäse mit Erbsen und Möhren und Bratensauce dazu Salzkartoffel	Banane
Mittwoch, 22.10.2025	Hackfleisch-Lauch-Eintopf in Käserahm	Bratwurst mit Kohlrabigemüse in Rahmsoße dazu Salzkartoffeln	Pudding mit Karamelgeschmack
Donnerstag, 23.10.2025	Pilzragout in Sahnesauce mit Salzkartoffeln	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Frisches Obst
Freitag, 24.10.2025	Hausgemachter Backfisch mit Remoulade und Bratkartoffeln	Süßer Quarkauflauf mit Früchten und Vanillesoße	Süße Quarkspeise
Samstag, 25.10.2025	Milchnudeln mit Zimt und Zucker	Erbseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Schweinefleischwürfeln	Götterspeise Kirsche
Sonntag, 26.10.2025	Schweinegulasch Ungarische Art mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Butterreis	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: