

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 20.10.2025	Fleischkäse an Bratenrahm-Soße, Bayrisch Kraut und Schwenkkartoffeln	Milchnudeln in Vanillesoße mit heiße Kirschen	Fruchtjoghurt
Dienstag, 21.10.2025	Gabelspaghetti mit Hackfleischsoße "Bologneser Art" und Reibekäse	Vegan gefüllte Paprikaschote, Tomatensoße und Salzkartoffel	Banane
Mittwoch, 22.10.2025	Hackfleisch-Lauch-Eintopf in Käseahm Frisches Baguettebrot	Salatteller mit Putenstreifen French-Dressing	Pudding mit Vanillegeschmack
Donnerstag, 23.10.2025	Putenbruststreifen an Kräuterquark mit Ofenkartoffel	Kartoffel-Gemüsepfanne Kräutersoße	Erdbeer Joghurt
Freitag, 24.10.2025	Matjesfilet "Hausfrauen Art" Petersilienkartoffeln	Räubereintopf Fleischeintopf mit Gemüse und Kartoffel Roggen Bauernbrot	Götterspeise Kirsch Vanillesoße
Samstag, 25.10.2025	Bauernomelett mit Remoulade und Gewürzgurke	Hefeknödel an Erdbeersoße	Frisches Obst
Sonntag, 26.10.2025	Kasselerbraten an Bratensauce mit Sauerkraut (Projekt) und Petersilienkartoffeln	Graupeneintopf Roggen Bauernbrot	Eisbecher Vanille

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: