

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 20.10.2025	Kohlroulade an Speck-Bratensoße dazu Salzkartoffeln	Gabelspaghetti in Champignonrahmsoße dazu Paprika Maissalat	Joghurt Pfirsich Maracuja
Dienstag, 21.10.2025	paniertes Putenschnitzel mit Pfirsich überbacken dazu Currysoße, Buttererbsen und Röstitaler	Hausgemachte Pfannkuchen mit heiße Blaubeeren	Vanillepudding
Mittwoch, 22.10.2025	Hackfleisch-Lauch-Eintopf mit Kartoffelwürfel dazu Frisches Baguettebrot	Gemüsesuppe dazu Frisches Baguettebrot	Joghurt Erdbeere
Donnerstag, 23.10.2025	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Salzkartoffeln und Rote Bete	Kartoffel-Gemüse-Linsenauflauf mit Eisbergsalat in Sahnedressing	Birnenkompott
Freitag, 24.10.2025	Fischragout mit Gartengemüse in Sahneseoße und Salzkartoffeln	Bunte Reispfanne Paprikasoße	Götterspeise Himbeer
Samstag, 25.10.2025	Wirsing Eintopf mit Kartoffelwürfel und Schweinefleischwürfel	Kirschmichel mit heiße Vanillesoße	Banane
Sonntag, 26.10.2025	Spießbraten in braune Soße dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln	Maultaschen mit Gemüsefüllung in heller Soße dazu Karottensalat	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: