

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 21.10.2024	Quarkkeulchen mit Erdbeerkompott	Blumenkohl Käse Medaillon Mischgemüse in Rahm und Kartoffel-Kräuterpüree	Götterspeise Waldmeister
Dienstag, 22.10.2024	2 gekochte Eier mit Senfsoße ,Petersilienkartoffeln und Rote Bete Salat	Steckrübeneintopf mit Speckwürfel	Vanillepudding
Mittwoch, 23.10.2024	Weißkohlaufauf mit Hackfleisch, Käse & Bechamelsoße und Salzkartoffeln	Gemüse-Cremesuppe mit Kartoffeleinlage	Süße Quarkspeise
Donnerstag, 24.10.2024	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Salzkartoffeln und Rote Bete Salat	Karotten-Cremesuppe mit Kartoffeleinlage	Fruchtjoghurt
Freitag, 25.10.2024	Brathering in Panade mit Bratkartoffeln und Gurkensalat in Dill-Sahnesoße	Bauernfrühstück mit Gurkensalat in Dill-Sahnesoße	Vanillepudding
Samstag, 26.10.2024	Linseneintopf mit Bockwurstscheiben	Blumenkohl-Cremesuppe mit Kartoffeleinlage	Banane
Sonntag, 27.10.2024	Putenoberkeulenrollbraten mit Sommergemüse, Hollandaise und Salzkartoffeln	Linseneintopf mit Bockwurstscheiben	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: