

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 25.10.2021	Kirschmichel Heiße Soße mit Vanille-Geschmack	Pangasius in Eihülle gebacken Kräutersoße Erbsen und Möhren Salzkartoffeln	Pudding mit Schoko-Geschmack Dessertsoße mit Vanillegeschmack
Dienstag, 26.10.2021	Himmel und Erde mit Bratwurst	Herbstlicher Kürbiseintopf	Pfirsichkompott
Mittwoch, 27.10.2021	Putengeschnetzeltes nach "Zürcher Art" Butterreis Gemüstreifensalat Essig-Öl-Dressing	Ofenkartoffel Kräuterquark Gemüstreifensalat Essig-Öl-Dressing	Rote Grütze Sahnehaube
Donnerstag, 28.10.2021	panierter Schweinebauch geschmorter Weißkohl Petersilienkartoffeln	Gefüllte Paprikaschote "vegetarisch" Kräutersahnesoße Butterreis	Pudding mit Sahnegeschmack
Freitag, 29.10.2021	Fischgrillfilet mit Tomate und Kräuter Tomatensoße Salzkartoffeln	Spiegeleier Rahmspinat Salzkartoffeln	Götterspeise mit Kirschgeschmack Dessertsoße Vanillegeschmack
Samstag, 30.10.2021	Steckrübeneintopf mit gewürfeltem Kasseler mit Kartoffelwürfeln	Heißer Pudding mit Vanillegeschmack heiße Kirschen	Erdbeerjoghurt
Sonntag, 31.10.2021	Spießbraten Bratensoße Blumenkohl Petersilienkartoffeln	Putengeschnetzeltes Fingermöhren Butterreis	Eisbecher mit Vanille-Geschmack

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 Leiterin Küche und bei den Pflegefachkräften.

Küchenleitung:

Residenzleitung:

Beirat: