

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 27.10.2025	Paprika-Wurstgulasch mit bunten Nudeln, dazu Apfel-Möhren-Rohkost	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	Götterspeise Tropicana mit Vanillesoße
Dienstag, 28.10.2025	Steckrübeneintopf mit Speck, Kartoffelwürfeln und Frühlingsgemüse Graubrot	Graupeneintopf mit Speck, Kartoffelwürfeln und Frühlingsgemüse Graubrot	Frisches Obst
Mittwoch, 29.10.2025	Hähnchenschenkel in Bratensoße mit Apfel Rotkohl und Kartoffelklößen	Reispfanne mit Chinagemüse und Putenbruststreifen	Bananenpudding mit Himbeersoße
Donnerstag, 30.10.2025	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Tomatensalat	Nudelaufwurf mit Gemüse und Käse überbacken	Pfirsichkompott
Freitag, 31.10.2025	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Eisbergsalat French-Dressing	Grießbrei mit heißen Kirschen	Quarkspeise Waldbeere
Samstag, 01.11.2025	Weißkohleintopf mit Speckwürfeln Speckwürfel, Kartoffelwürfeln und Frühlingsgemüse Graubrot	Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich und Fadennudeln Graubrot	Frisches Obst
Sonntag, 02.11.2025	Hausgemachter Hackbraten Speck-Bratensoße , dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln	Spinatlasagne mit Hirtenkäse "Überbacken"	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: