

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 27.10.2025	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Rührei mit Speck Rahmspinat und Salzkartoffel	Vanillepudding
Dienstag, 28.10.2025	Putengeschnetzeltes in Rahm an Karottenscheiben und Salzkartoffel	Hefeklöße an heiße Pflaumen	Pfirsichkompott
Mittwoch, 29.10.2025	Eierfrikassee mit buntem Gemüse Petersilienkartoffeln	Champignon-Kartoffelauflauf	Frisches Obst
Donnerstag, 30.10.2025	Paprika-Wurstgulasch an Gabelspaghetti dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Gemüseeeintopf "Gärtnerinnen Art" mit Schweinefleischwürfel und Roggen Bauernbrot dazu Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing	Schokopudding
Freitag, 31.10.2025	Pangasius gedünstet an Dillrahmsoße Lauchgemüse in Rahm und Salzkartoffel	Putenlebergeschnetzeltes "süß sauer" an Lauchgemüse Kartoffelpüree	Eisbecher Vanille-Schokolade
Samstag, 01.11.2025	Minestroneeintopf mit Speckwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Karotteneintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Frisches Obst
Sonntag, 02.11.2025	Schweinebraten Senfkruste an Bratensoße mit Apfel Rotkohl und Petersilienkartoffeln	Grießbrei Zimt und Zucker dazu Erdbeersoße	Birnenkompott

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: