

vom 27.10.2025 - 02.11.2025

Westfalentor



Ande	ungen vorbehalten					Lebensqualität.
	Tag	Vorspeise	Menü l	Menü II	Menü III	Dessert
	Montag,	Gemüse cremesuppe	Königsberger Klopse	gefüllte Zucchini	vegetarisch	Birnenkompott
	27.10.2025		in Kapernsoße	an Tomatensoße mit Basilikum	gefüllte Zucchini	
			mit Salzkartoffeln	und Schwenkkartoffeln	an Tomatensoße mit Basilikum	
			dazu Rote Bete Salat		und Schwenkkartoffeln	
	Dienstag,	Geflügelbrühe mit Reis	Lauch-Hackfleisch-Eintopf	Putengeschnetzeltes "Borneo"		Joghurt Waldbeere
	28.10.2025		mit Kartoffelwürfeln	mit Broccoli		
			und Frischkäse	und Röstitaler		
	Mittwoch,	Kürbis cremesuppe	Tilapiafilet gebraten	Fusilli Spiralen mit		Puddingsuppe Schoko
	29.10.2025		in Dillrahmsoße	Hackfleischsoße		
			mit Vitalgemüse	"Bologneser Art"		
			und Petersilienkartoffeln	und Parmesan		
				dazu Bauernsalat		
	Donnerstag,	Gemüsebrühe mit	Hähnchen Cordon Bleu	Weißwurst	vegetarische Bratwurst	Götterspeise Kirsch
	30.10.2025	Backerbsen	an Rosmarinsoße	mit süßem Senf	mit süßem Senf	
			und Kartoffel-Möhrenstampf	und Nürnberger Kartoffelsalat	Nürnberger Kartoffelsalat	
	Freitag,	Champignon	Eingelegter Brathering	Kartoffelrösti mit Tomate		Quarkspeise
	31.10.2025	cremesuppe	mit Zwiebelstreifen	und Käse überbacken		Heidelbeere
			und Petersilienkartoffeln	dazu Bohnensalat		
B	Samstag,		Linseneintopf	Grießbrei		Joghurt Pfirsich
	01.11.2025		mit Mettwurstscheiben	mit heißen Kirschen		Maracuja
4	Sonntag,	Hühnerbrühe mit	Putensteak gebraten	Kalbsgulasch		Eisbecher Vanille
	02.11.2025	Nudeln	Bratenrahm-Soße	mit Delikatessbohnen		
			mit Fingermöhren	und Kartoffelklöße		
40			und Kartoffelklöße			
M.						

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:

