

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 18.11.2024	Spiralnudeln mit Paprika-Wurstgulasch dazu Reibekäse	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus dazu Zucker	Birnenkompott
Dienstag, 19.11.2024	gebratene Hähnchenbrust mit Rahmchampignons dazu Butterspätzle	Gnocchi-Gemüsepfanne und Tomatensoße mit Basilikum	Süße Quarkspeise
Mittwoch, 20.11.2024	Leberragout mit Apfelstückchen und geschmorte Zwiebeln dazu Kräuter-Kartoffelpüree	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfel und Kartoffelwürfeln dazu Roggen Bauernbrot	Pflaumenkompott
Donnerstag, 21.11.2024	Krautnudeln mit Knacker	Kräuterquark mit Kalbsleberwurst fein und Gewürzgurke dazu Salzkartoffeln	Pfirsichkompott
Freitag, 22.11.2024	Fischfilet mit Tomate und Käse überbacken dazu Kräutersahnesoße Brokkoli und Kartoffelpüree	Bauernfrühstück mit Bratensoße dazu Gurkensalat	Bananenpudding
Samstag, 23.11.2024	Weißkohleintopf mit Schweinebauchfleisch und Kartoffelwürfeln dazu Roggen Bauernbrot	Milchreis mit zerlassener Butter und Zimtzucker	Frisches Obst
Sonntag, 24.11.2024	Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Mischgemüse und Kartoffelklöße	Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Mischgemüse und Kartoffelklöße	Rote Grütze mit Vanillesoße

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: