

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 08.12.2025	Knipp mit Gewürzgurke und Salzkartoffel	Grießbrei mit Fruchtcocktail	Salatteller mit Joghurt-Kräuter dressing dazu Weizenbrötchen	Birnenkompott
Dienstag, 09.12.2025	Currywurst mit Curryketchup und Pommes Frites dazu Weißkrautsalat	Kartoffeleintopf mit Kasseler gewürfelt dazu Roggen Bauernbrot	Tomatensalat Essig Öl Dressing dazu Weizenbrötchen	Erdbeerjoghurt
Mittwoch, 10.12.2025	Makkaroni mit Käsesoße Hackfleischsoße	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren dazu Eisbergsalat und Thousand Island Dressing	Wurstsalat Essig Öl Dressing dazu Weizenbrötchen	Frisches Obst
Donnerstag, 11.12.2025	Grünkohl mit Kasselerbraten dazu Salzkartoffel und Senf	Gemüseschnitzel mit Kräuterrahmsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln	Salatteller mit Käsewürfel French-Dressing dazu Weizenbrötchen	Götterspeise Himbeere
Freitag, 12.12.2025	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Kartoffel-Gemüseauflauf	Bauernsalat mit Schafkäse Joghurtdressing mit Kräutern dazu Weizenbrötchen	Apfelkompott
Samstag, 13.12.2025	Erbseintopf mit Bockwurstscheiben dazu Roggen Bauernbrot		bunter Salatteller Sahnedressing dazu Weizenbrötchen	Mandarinenkompott
Sonntag, 14.12.2025	2. Advent Jungschweinebraten mit Bratensoße, Rosenkohl und Butterspätzle		Salatteller mit Ei und Schinken Thousand Island Dressing dazu Weizenbrötchen	Pudding mit Karamelgeschmack

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: