

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 15.12.2025	In Vollmilch gekochter Milchreis mit heißen Kirschen	Deftiger Karotteneintopf mit Mettwurstscheiben und Frisches Baguettebrot	Ananaskompott Vanillesoße
Dienstag, 16.12.2025	Weißer Bohneneintopf mit Schweinefleischwürfel und einer Scheibe Bauernbrot	Bunter Nudleintopf mit Bockwurstscheiben und Roggen Bauernbrot	Pudding mit Himbeergeschmack
Mittwoch, 17.12.2025	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne mit gek. Schinkenstreifen und  Mixsalat im Sahnedressing	Gemüsebratling an Kräuterquark und Mixsalat Sahnedressing	Erdbeerpudding Fruchtsoße
Donnerstag, 18.12.2025	Geflügelfleisch-Einlage Nudeln Tomatensoße Gurkensalat in Dill-Sahnesoße	mit Kartoffeleinlage und Broccoli-Cremesuppe einer Scheibe Roggen Bauernbrot	Pudding mit Mandelgeschmack
Freitag, 19.12.2025	Seelachsfilet in Eihülle mit Remoulade und Bratkartoffeln dazu Mixsalat in Essig Öl Dressing	Deftiges Kartoffel-Bohnen Stampf mit Mettwurstscheiben	Sahnepudding Fruchtsoße
Samstag, 20.12.2025	Deftiger Weißkohleintopf einer Scheibe mit Schweinefleischwürfel und Roggen Bauernbrot	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit heißen Kirschen	Fruchtjoghurt
Sonntag, 21.12.2025	Schweinebraten in Senfkruste an Bratensoße mit Blumenkohl Gemüse und Salzkartoffeln	Sahnige Selleriecremesuppe mit Kartoffelwürfeln und einer Scheibe Weizenmischbrot	Eisbecher Vanille-Schokolade

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: