

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 15.12.2025	Schweinegulasch in Rahmsoße an Kohlrabigemüse und Salzkartoffel	Weißer Bohneneintopf mit Speckwürfel dazu Bauernbrot	Frisches Obst
Dienstag, 16.12.2025	Steckrübeneintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Milchreis mit Zimt und Zucker und heiße Kirschen	Vanillepudding
Mittwoch, 17.12.2025	Hackbraten Hausgemacht an Bratensoße mit Speckbohnen und Salzkartoffel	Chili con carne dazu frisches Weißbrot	Schokopudding
Donnerstag, 18.12.2025	Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln und Remoulade dazu Rote Bete Salat	Nudelaufguss mit Gemüse und Käse dazu Rote Bete Salat	Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße
Freitag, 19.12.2025	Fischragout mit Gartengemüse und Kartoffelpüree dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Reibekuchen Zimt und Zucker Apfelmus dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Pfirsichkompott
Samstag, 20.12.2025	Hühnersuppeneintopf mit Reis und Gemüse dazu Roggen Bauernbrot	Soljanka mit Creme Fraiche Weißbrot	Frisches Obst
Sonntag, 21.12.2025	Spießbraten mit Zwiebeln gefüllt an Bratensoße Rahmchampignons und Kroketten	Omelette mit Rahmchampignons und Schnittlauchkartoffeln	Mandarinenkompott

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: