

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 22.12.2025	Hausgemachte Apfelpfannkuchen mit heißer Vanillesoße	Bunter Gemüseeintopf vom frischem Gemüse mit Kartoffelwürfel und Bockwurstscheiben	Götterspeise Himbeer Vanillesauce
Dienstag, 23.12.2025	Bunter Nudleintopf mit frischem Gemüse	Deftiger Spitzkohlentopf mit Schweinefleisch und einer Scheibe Bauernbrot	Apfelkompott Sahnehaube
Mittwoch, 24.12.2025	Wiener Würstchen mit hausgemachtem Pellkartoffelsalat	Blumenkohlsuppe mit Kartoffelscheiben und einer Scheibe Weißbrot	Schokoladenpudding mit Eierlikör
Donnerstag, 25.12.2025	Rinderroulade in eigener Soße mit Apfelrotkohl dazu Salzkartoffeln	Klare Rinderbrühe mit Eierstich	Eisbecher Vanille heiße Kirschen
Freitag, 26.12.2025	Hirschgulasch mit Preiselbeeren in Rahmsoße Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln	Bunter Gemüseeintopf "Gärtnerinnen Art"	Eisbecher Vanille-Erdbeere Sahnehaube
Samstag, 27.12.2025	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit Bockwurstscheiben und einer Scheibe Bauernbrot	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Zimt und Zucker oder Erdbeerkompott	Natur Joghurt
Sonntag, 28.12.2025	Gebratenes Schweineschnitzel an Champignonsoße mit Salzkartoffeln Broccoli	Cremige Blumenkohlsuppe mit Kartoffeleinlage und einer Scheibe Weißbrot	Vanillepudding heiße Erdbeeren

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: