

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 22.12.2025	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung heiße Vanillesoße	Bunte Reis Pfanne Tomatensoße	Fruchtjoghurt
Dienstag, 23.12.2025	Weißkohl geschmort gewürfeltem Kasseler Salzkartoffel	Rindfleischsuppe mit Reis und Gemüse Roggen Bauernbrot	Fruchtcocktail
Mittwoch, 24.12.2025	Heiligabend Gulaschsuppe Frisches Baguettebrot	Heiligabend Gulaschsuppe Kartoffelpüree	Frisches Obst
Donnerstag, 25.12.2025	1. Weihnachtstag Entenbrust gebraten Geflügelsoße Rosenkohl Kartoffelklöße	1. Weihnachtstag Entenbrust gebraten Geflügelsoße Rosenkohl Kartoffelpüree	Eisbecher Vanille-Schokolade
Freitag, 26.12.2025	2. Weihnachtstag Wildlachs mehliert Rahmspinat Sauce Hollandaise Salzkartoffel	2. Weihnachtstag Wildlachs mehliert Rahmspinat Sauce Hollandaise Kartoffelpüree	Mousse au Chocolat Vanillesoße
Samstag, 27.12.2025	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfel	Knoblauchcremesuppe Frisches Weißbrot	Banane
Sonntag, 28.12.2025	Rindersaftbraten in eigener Soße Apfel Rotkohl Salzkartoffel	Rindersaftbraten in eigener Soße Apfel Rotkohl Kartoffelpüree	Eisbecher Vanille-Erdbeere

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: