

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 22.12.2025	Grünkohleintopf mit Räucherendchen	Käse-Lauchsuppe dazu Weizenbrötchen	Schokoladenpudding
Dienstag, 23.12.2025	Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Käse dazu Cremesoße	Pfannkuchen mit Apfelkompott und Rosinen	Fruchtjoghurt
Mittwoch, 24.12.2025	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	Grillkäse Greek style auf Gemüse mediterraner Art mit Kartoffelgratin	Frisches Obst
Donnerstag, 25.12.2025	Westfälisches Zwiebelfleisch mit Salzkartoffeln und Wachsbrechbohnsensalat	Kartoffel-Gemüse-Gratin dazu Wachsbrechbohnsensalat	Erdbeerpudding
Freitag, 26.12.2025	Alaska-Seelachs in Zitronen-Kräuterrahmsoße mit Stampfkartoffeln und Bunttes Gartengemüse	Gemüsenuggets auf Rahmsoße mit Stampfkartoffeln und Bunttes Gartengemüse	Fruchtjoghurt
Samstag, 27.12.2025	Gyrossuppe mit Hähnchen dazu Weizenbrötchen	Weißer Bohnensuppe dazu Weizenbrötchen	Pfirsichkompott
Sonntag, 28.12.2025	Kräuter-Krustenbraten in rustikaler Soße dazu Pfannengemüse in Kräuterbutter und Butterspätzle	Panierte Sojaschnitzel mit Pfannengemüse in Kräuterbutter sazu Butterspätzle	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: