

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 10.03.2025	Kartoffelcremesuppe	Rinderleber gebraten mit geschmorte Zwiebeln und Kartoffelpüree dazu frischer bunter Salat	Milchreis Erdbeerkompott	Joghurt Natur
Dienstag, 11.03.2025	Champignoncremesuppe	Bauchfleisch an Bratensauce mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	Ofenkartoffel mit Kräuterquark dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Quarkspeise Beeren
Mittwoch, 12.03.2025	Kohlrabicremesuppe	Tortellini mit Hackfleischfüllung an Kräutersauce frischer bunter Salat Joghurtdressing	Tortellini gefüllt mit Käse Kräutersoße mit frischem bunten Salat Joghurtdressing	Pudding mit Erdbeergeschmack
Donnerstag, 13.03.2025	Gemüsesuppe Fadennudeln	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffel und Rote Bete Salat	Grießschnitte mit Birnenkompott	Frisches Obst
Freitag, 14.03.2025	Möhrencremesuppe	Fischfrikadelle an Dillrahmsoße mit Broccoli und Salzkartoffel	Spiralnudeln mit Pilzragout in Sahnesauce dazu Wachsbrechbohnsensalat	Pudding mit Karamelgeschmack
Samstag, 15.03.2025		Pichelsteiner Eintopf Bauernbrot	Pfannkuchen mit Apfelkompott	Joghurt Pfirsich Maracuja
Sonntag, 16.03.2025	Broccolicremesuppe	Burgunderbraten in Rotweinsauce mit Apfel Rotkohl und Kartoffelklößen	Champignon-Kartoffelauflauf mit frischem buntern Salat in Essig Öl Dressing	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: