

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 22.07.2024	Spitzkohleintopf mit Schweinefleisch mit Kartoffelwürfeln dazu Frisches Baguettebrot	Ravioli auf Tomatenragout	Pfirsichkompott
Dienstag, 23.07.2024	Geflügel-Köttbullar mit Preiselbeeren in Rahmsoße dazu Kartoffelpüree	Riesengerknödel Kirsch an Vanillesoße	Pudding mit Karamellgeschmack Sahnehaube
Mittwoch, 24.07.2024	Kohlroulade mit Bratensoße dazu Petersilienkartoffeln	Blumenkohl Käse Medaillon mit Bechamel dazu Erbsen und Butterreis	Vanillecreme Fruchtsoße
Donnerstag, 25.07.2024	Geflügelfrikadelle mit Geflügelrahmsoße an Mischgemüse und Bratkartoffeln	vegetarisches Schnitzel auf Lauchgemüse mit Salzkartoffeln	Frisches Obst
Freitag, 26.07.2024	Heringsstipp mit Hausfrauen Soße an Petersilienkartoffeln	Salzkartoffeln und Kräuterquark mit frischem bunten Salat und Essig-Öl-Dressing	Pudding mit Mandelgeschmack Schokostreusel
Samstag, 27.07.2024	Hühnersuppeneintopf mit Reis und Gemüse	Pfannkuchen mit heißen Kirschen und heißer Vanillesoße	Götterspeise Tropicana Sahnehaube
Sonntag, 28.07.2024	Sauerbraten in eigener Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Eierfrikassee mit Gemüse Salzkartoffeln	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: