

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 02.12.2024	Leichte Kartoffel- Lauchsuppe	Schweinegulasch "Szegediner Art" dazu Sauerkraut & Kartoffelpüree	Vegetarisch gefüllte Zucchini auf Tomatensoße mit Butterreis und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing	Joghurt Pfirsich Maracuja
Dienstag, 03.12.2024	Gemüsebrühe mit Nudeleinlage	Panierte Fischfrikadelle auf Rahmspinat mit Bouillonkartoffeln	Mediterranes Gemüse Risotto mit Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing	Götterspeise Kirsch Vanillesoße
Mittwoch, 04.12.2024		Steckrübeneintopf mit gewürfelter Fleischwurst	Speckpfannkuchen mit Kräuterquark und karamellisierten Fingermöhren dazu einen Chinakohlsalat in Joghurtdressing	Frisches Obst
Donnerstag, 05.12.2024	Gemüsecremesuppe	Hausgemachte Lasagne an Paprika-Sahnesoße, dazu einen Chinakohlsalat in Joghurtdressing	Hausgemachte vegetarische Lasagne auf Tomatensoße mit Zucchini, Paprika und Zwiebeln	Erdbeerpudding
Freitag, 06.12.2024	Hühnerbrühe mit Gemüestreifen	Brathering mit Zwiebeln, Salzkartoffeln & Gurkensalat in Dill-Sahnesoße	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmuß und Rübenkraut	Quarkspeise Kirsche
Samstag, 07.12.2024		Lauch-Hackfleisch-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Frischkäse	Herbstlicher Kürbiseintopf	Apfelkompott
Sonntag, 08.12.2024	Rinderbrühe mit Markklößchen	Königsberger Klopse in Kapern-Rahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Marktgemüse	Gebackener Camembert mit einer Preiselbeerbirne dazu ein frisches Baguette Brot und einen bunte Salat in Joghurt Kräuter Dressing	Eisbecher Vanille

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: