

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 09.12.2024		Geflügel-Cevapcici mit Zaziki , Gemüsereis und Krautsalat	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini und Karotten	Götterspeise Waldmeister Vanillesoße
Dienstag, 10.12.2024		Herbstlicher Kürbiseintopf mit Suppengemüse Kartoffeln und Schweinefleisch	Germknödel mit Kirschfüllung und heiße Vanillesoße	Joghurt Stracciatella
Mittwoch, 11.12.2024		Putengeschnetzeltes in Bananen-Curry-Soße mit Reis und bunten Salat mit Essig-Öl Dressing	Vegetarischer Auflauf mit Ratatouillegemüse, frischer bunter Salat Essig-Öl-Dressing Projekt	Zitronencreme
Donnerstag, 12.12.2024		Kohlroulade Speck-Bratensoße dunkel Petersilienkartoffeln	Bauernfrühstück Wachsbrechbohnsalat Essig Öl Dressing mit Speck und Gewürzgurke	Quarkspeise Waldbeere
Freitag, 13.12.2024	Tomatencremesuppe	Seelachsfilet Bordelaise in Dillrahmsoße mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat in Dill-Sahnesoße	Hausgemachter Speckkartoffelsalat mit Wiener Würstchen	Stachelbeerkompott Vanillesoße
Samstag, 14.12.2024		Linseneintopf mit Suppengemüse und gewürfeltem Kasseler	Grießbrei mit Zimt und Zucker	Banane
Sonntag, 15.12.2024	Festtagsuppe	Kräuternackenbraten in einer pikanten Soße mit Speckbohnen und Kroketten		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: