

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 13.05.2024	gebratener Fleischkäse mit Zwiebelsoße dazu Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree	Blumenkohl-Broccoliauflauf mit Käse überbacken	Sahnepudding
Dienstag, 14.05.2024	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese	Riesengerknödel mit Kirschen gefüllt dazu Vanillesoße	Fruchtjoghurt
Mittwoch, 15.05.2024	Schweinskopfsülze mit Remoulade dazu Bratkartoffeln und Weißkrautsalat	Milchreis mit Zimt und Zucker	Apfelmus
Donnerstag, 16.05.2024	gebratene Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Spätzle-Pilzpfanne mit Gemüsestreifen	Fruchtcocktail
Freitag, 17.05.2024	panierter Seelachs mit Dillrahmsoße dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat	Jägerklopse in Champignonsoße dazu Salzkartoffeln	Frisches Obst
Samstag, 18.05.2024	Erseneintopf mit gewürfeltem Kasseler	Hühnersuppeneintopf mit Reis und Gemüse	Apfelkompott
Sonntag, 19.05.2024	Schweineschnitzel paniert mit Soße "Holländische Art" frischer Stangenspargel und Petersilienkartoffeln	frischer Stangenspargel mit Soße "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln	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: