

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 20.05.2024	Frischer Stangenspargel im Kochschinkenmantel paniert an Sauce Hollandaise dazu Petersilienkartoffeln	Zwei Semmelknödel mit Rahmchampignons dazu ein Bohnensalat	Kirschquarkspeise
Dienstag, 21.05.2024	Spaghetti mit Hackfleischsoße "Bologneser Art" dazu einen Gurkensalat	Herzhafte Rindfleischsuppe mit Reis und Gemüse	Mandelpudding
Mittwoch, 22.05.2024	Chili con carne mit einem frischen bunten Salat an Joghurt-Kräuter dressing	Gebrühte heiße Fleischwurst mit einem Kartoffelsalat	Frisches Obst
Donnerstag, 23.05.2024	Schweinegulasch in Rahmsoße dazu Spiralnudeln und Tomatensalat	Gemüsegratin mit Camembertkruste, Schnittlauch-Prosecco-Soße und Salzkartoffeln	Puddingcremespeise
Freitag, 24.05.2024	Paniertes Rotbarschfilet an Kräutersoße dazu gebratenes Gemüse und Kartoffelpüree	2 gekochte Eier in Senfsoße mit Petersilienkartoffeln dazu ein Rote Bete Salat	Ananaskompott
Samstag, 25.05.2024	Deftiger Linseneintopf mit Spätzle	Süßer Grießbrei mit heißen Kirschen	Kirschgrütze mit Vanillesoße
Sonntag, 26.05.2024	Zarter Kasselerbraten in Burgundersoße mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Bunter Gemüseteller mit Soße Hollandaise dazu Petersilienkartoffeln	Grießbrei auf Erdbeerkompott

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: