

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 20.05.2024	Weißkohleintopf mit Rindfleisch mit Rindfleisch und Roggen Bauernbrot	Milchreis mit warmer Fruchtsoße	Fruchtjoghurt
Dienstag, 21.05.2024	Bockwurst mit Pellkartoffelsalat und Bauernsalat mit Hirtenkäse	Kräuterquark an Salzkartoffeln mit Butter und Bauernsalat mit Hirtenkäse	Mandelpudding mit Krokantstreusel
Mittwoch, 22.05.2024	Schweinerückensteak mit Rahmchampignons an Röstitaler	Lasagne hausgemacht mit Bechamel und Zuccinigemüse	Quarkspeise Beeren
Donnerstag, 23.05.2024	Rindfleisch (gekocht) auf Meerrettichsoße mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße	Birnenkompott
Freitag, 24.05.2024	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Bratkartoffeln und Rote Bete Salat	Bratkartoffelpfanne Rote Bete Salat	Wassermelone
Samstag, 25.05.2024	Hühnersuppeneintopf mit Nudeln und Gemüse mit Nudeln und Gemüse und einer Scheibe Toast	Grießbrei mit Zimt und Zucker	Frisches Obst
Sonntag, 26.05.2024	Hähnchenschenkel auf Geflügelrahmsoße mit Erbsen und Salzkartoffeln	Hähnchenschenkel auf Geflügelrahmsoße mit Erbsen und 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: