

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 20.05.2024		Hähnchenschnitte im Cornflakesmantel mit Ungarische Paprikasoße und Kartoffelpüree dazu ein frischer bunter Salat mit Essig-Öl-Dressing	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfel und Kartoffelwürfeln, dazu einen frischen bunten Salat mit Essig-Öl-Dressing	Pflaumenkompott
Dienstag, 21.05.2024	Lauchcremesuppe	Gebräunter Fleischkäse an einer Kümmelsoße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Bauernfrühstück mit Speck und Zwiebeln und einer Gewürzgurke	Götterspeise Kirsch mit Vanillesoße
Mittwoch, 22.05.2024		Grießbrei mit heißen Kirschen	Karotteneintopf mit Pökelfleischwürfel und Kartoffelwürfeln	Fruchtjoghurt
Donnerstag, 23.05.2024	Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	Hausgemachte Frikadelle mit Senf und Kartoffelsalat	Frisches Obst
Freitag, 24.05.2024		Pangasius in Eihülle an einer Dillrahmsoße dazu Butterreis und einem Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	Spinatknödel mit Käsesoße und einem Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	Milchreis
Samstag, 25.05.2024		Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfel und Kartoffelwürfeln	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art"	Apfelkompott
Sonntag, 26.05.2024	Blumenkohlcremesuppe	Putenoberkeulengulasch mit Champignons dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln	Nudelaufwurf mit Gemüse und Käse	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: