

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 20.05.2024	Weißer Bohneneintopf mit gewürfeltem Kasseler dazu Roggen Bauernbrot	Blumenkohl-Broccoli-Eintopf mit Fleischklößchen dazu Roggen Bauernbrot	Quarkspeise Mandarine
Dienstag, 21.05.2024	Eier in Senfsoße dazu Salzkartoffeln und Rote Bete	Hefeknödel mit heißen Kirschen	Apfelmus
Mittwoch, 22.05.2024	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Champignonsoße und Salzkartoffeln	Gemüse Vollkornbratling mit Champignonsoße und Salzkartoffeln	Frisches Obst
Donnerstag, 23.05.2024	Hausgemachte Boulette mit Rahmkraut und Kartoffelpüree	Kräuterquark mit Leinöl und Salzkartoffeln	Mandarinenkompott
Freitag, 24.05.2024	Matjesfilet mit Remoulade und Bratkartoffeln dazu Gurkensalat	Soljanka dazu Roggen Bauernbrot	Frisches Obst
Samstag, 25.05.2024	Wirsing Eintopf mit Schweinefleischwürfeln dazu Roggen Bauernbrot	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfeln dazu Roggen Bauernbrot	Rote Grütze mit Vanillesoße
Sonntag, 26.05.2024	Kasselerbraten in Bratensenfsoße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	Wildschweingulasch mit Rosenkohl 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: