

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 27.05.2024	Grütwurst mit Gewürzgurke dazu Salzkartoffeln	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung dazu heiße Vanillesoße	Salatteller mit Ei und Schinken Joghurt Kräuter Dressing	Birnenkompott
Dienstag, 28.05.2024	Hähnchen Cordon Bleu mit Hollandaise dazu Mischgemüse und Kroketten	Linseneintopf	Tomatensalat dazu Essig-Öl-Dressing	Joghurt Erdbeere
Mittwoch, 29.05.2024	Bunte Nudeln mit Hackfleischsoße "Bologneser Art"	Toast "Hawaii" mit Preiselbeeren Eisbergsalat und Sahnedressing	Wurstsalat dazu Essig-Öl-Dressing	Wassermelone
Donnerstag, 30.05.2024	Wiener Würstchen mit Senf dazu Gewürzgurke und Nudelsalat	Gemüseschnitzel mit Kräuterrahmsoße und Salzkartoffeln	Salatteller mit Käsewürfel dazu French-Dressing	Götterspeise Himbeer
Freitag, 31.05.2024	gedünstetes Seelachsfilet mit Fischsenfsoße Petersilienkartoffeln und ZucchiniGemüse	Kartoffel-Gemüseauflauf	Bauernsalat mit Schafkäse dazu Joghurt Kräuter Dressing	Apfelkompott
Samstag, 01.06.2024	Gemüseintopf mit gewürfeltem Kasseler und Kartoffelwürfeln dazu Roggen Bauernbrot		bunter Salatteller mit Sahnedressing	Mandarinenkompott
Sonntag, 02.06.2024	Ungarisches Rindergulasch dazu Rotkohl und Salzkartoffeln		Salatteller mit Ei und Schinken dazu Thousand Island Dressing	Karamellpudding

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: