

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 03.02.2025	Bunte Schupfnudelpfanne mit frischem Gemüse dazu Kräuterquark	Gemüsebrühe mit Sternchennudeln und Rindfleisch dazu Frisches Baguettebrot	Apfelmus Sahnehaube
Dienstag, 04.02.2025	Hausgemachte Apfelpfannkuchen mit Apfelmus	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit Bockwurstscheiben dazu Weizenmischbrot	Rote Grütze Vanillesoße
Mittwoch, 05.02.2025	Spaghetti Hackfleischsoße "Bologneser Art" Gurkensalat in Dill-Sahnesoße Parmesan	Hühnersuppeneintopf mit Nudeln und Gemüse Frisches Baguettebrot	Erdbeerpudding Fruchtsoße
Donnerstag, 06.02.2025	Sauerkraut-Auflauf mit Kasselerstreifen und Kartoffelkruste	Kartoffel-Gemüse-Auflauf Seelachswürfel und Gouda überbacken	Sahnepudding Schokostreusel
Freitag, 07.02.2025	Panierter Seelachs an Senfsoße mit Salzkartoffeln und Brechbohnen	Sahnige Kräutercremesuppe mit Kartoffelwürfeln und einer Scheibe Weißbrot	Götterspeise Kirsch Sahnehaube
Samstag, 08.02.2025	Deftiges Steckrüben Karotten Mus mit Schweinefleischwürfel	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit heißen Erdbeeren	Joghurt Waldbeere
Sonntag, 09.02.2025	Schweinebraten Senfkruste mit Salzkartoffeln und Apfel Rotkohl	Paprikacremesuppe mit Kartoffelwürfeln und einer Scheibe Weißbrot mit Butter	Eisbecher Vanille-Erdbeere

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: