

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 03.02.2025	Bärlauchcremesuppe	Mit Hackfleisch gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Kräuterris	Quarkkeulchen mit Vanillesoße	Fruchtjoghurt
Dienstag, 04.02.2025	Gemüsebrühe mit Gemüse	Wirsing mit Salzkartoffel untereinander und Bockwurst mit Senf	Bunte Reis Pfanne mit Mediterranes Gemüse und Kräutersoße	Frisches Obst
Mittwoch, 05.02.2025	Broccolicremesuppe	Kasselerbraten an Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffel-Kräuterpüree	Käsespätzle mit frischer bunter Salat an Essig Öl Dressing	Pudding mit Bananengeschmack
Donnerstag, 06.02.2025	Hühnerbrühe mit Nudeln	Hähnchen Cordon Bleu an Bratensauce mit Rahmkohlrabi und Petersilienkartoffeln	Brokkoliauflauf mit Kartoffeln mit Sahnesoße	Fruchtcocktail
Freitag, 07.02.2025	Maiscremesuppe	Seelachs gebraten an Zitronensoße mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln	Schupf-Nudel Gemüsepfanne mit Vitalgemüse an Zitronensoße	Götterspeise Kirsch
Samstag, 08.02.2025		Linseneintopf mit Speckwürfel dazu Frisches Baguettebrot	Grießbrei mit heiße Pflaumen und Zimt und Zucker	Frisches Obst
Sonntag, 09.02.2025	Rinderbrühe mit Eierstich	Rindfleisch (gekocht) an Meerrettichsoße mit Kartoffelpüree und Rote Bete Salat an Essig Öl Dressing	Gemüsebratling an Tomaten Basilikum Sauce und Kartoffelpüree	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: