

Änderungen vorbehalten

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

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: