

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 03.02.2025	Süßer Quarkauflauf mit Früchten heiße Vanillesoße	Schweinskopfsülze Remoulade Röstkartoffeln Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing	Fruchtjoghurt
Dienstag, 04.02.2025	Grobe Bratwurst Senf geschmorte Zwiebeln Kartoffelpüree	Schupf-Nudel Gemüsepfanne Bechamel	Pfirsichkompott
Mittwoch, 05.02.2025	Wirsing Eintopf mit Kartoffelwürfel Pökelfleischwürfel Roggen Bauernbrot	Tomatencremesuppe mit Reis und Baguette	Vanillepudding Schokoladensoße
Donnerstag, 06.02.2025	Hähnchenschenkel Geflügelsoße Kaisergemüse Salzkartoffeln	Tortellini Auflauf mit Putenstreifen und Käse Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing	Frisches Obst
Freitag, 07.02.2025	Fischragout mit Gartengemüse Butterreis bunter Krautsalat Essig-Öl-Dressing	Bauernfrühstück Remoulade Gewürzgurke	Rote Grütze Vanillesoße
Samstag, 08.02.2025	Linseneintopf Mettwurstscheiben Graubrot	Gemüse-Cremesuppe mit Kartoffeleinlage	Süße Quarkspeise
Sonntag, 09.02.2025	Senfrostbraten mit Bratensoße Kaisergemüse Kroketten	Senfrostbraten mit Bratensoße Lauchgemüse in Rahm Salzkartoffeln	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: