

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 10.02.2025	Schweinegeschnetzeltes "Züricher" mit Salzkartoffeln und bunten Krautsalat	Grießbrei mit heißen Blaubeeren	Birnenkompott
Dienstag, 11.02.2025	Frikadelle mit Champignonrahmsoße Erbsen Kartoffelpüree	Fischstäbchen auf Dillrahmsoße Kartoffelpüree Gurkensalat	Süße Quarkspeise
Mittwoch, 12.02.2025	Linseneintopf mit Wiener Würstchen Brötchen	Bauernfrühstück auf Tomatensoße Eisbergsalat Joghurtdressing	Karamellpudding
Donnerstag, 13.02.2025	Hähnchenschenkel auf Bratensoße mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	Puddingsuppe mit Vanillegeschmack heiße Kirschen	Frisches Obst
Freitag, 14.02.2025	Brathering mit Remouladensoße und Bratkartoffeln frischer bunter Salat Essig-Öl-Dressing	Spiralnudeln mit vegetarischer Bolognese frischer bunter Salat Essig-Öl-Dressing	Pudding mit Bananengeschmack
Samstag, 15.02.2025	Grünkohleintopf mit Mettenden	Blumenkohlcremesuppe Frisches Baguettebrot	Fruchtjoghurt
Sonntag, 16.02.2025	Senfrostbraten mit Bratensoße Speckbohnen und Röstitaler	Vegetarische Bulgurpfanne hausgemachter Sauerrahmdip	Rote Grütze mit Vanillesauce

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: