

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 10.02.2025	Spiralnudeln mit Paprika-Wurstgulasch dazu Reibekäse	Hausgemachte Reibekuchen Puderzucker frischer Kraut-Möhrensalat Essig-Öl-Dressing	Birnenkompott
Dienstag, 11.02.2025	gebratene Hähnchenbrust mit Rahmchampignons dazu Butterspätzle	Gnocchi-Gemüsepfanne und Tomatensoße mit Basilikum	Süße Quarkspeise
Mittwoch, 12.02.2025	Leberragout mit Apfelstückchen und geschmorte Zwiebeln dazu Kräuter-Kartoffelpüree	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfel und Kartoffelwürfeln dazu Roggen Bauernbrot	Pflaumenkompott
Donnerstag, 13.02.2025	Krautnudeln mit Knacker	Kräuterquark mit Kalbsleberwurst fein und Gewürzgurke dazu Salzkartoffeln	Pfirsichkompott
Freitag, 14.02.2025	Fischfilet mit Tomate und Käse überbacken dazu Kräutersahnesoße Brokkoli und Kartoffelpüree	Bauernfrühstück mit Bratensoße dazu Gurkensalat	Bananenpudding
Samstag, 15.02.2025	Weißkohleintopf mit Schweinebauchfleisch und Kartoffelwürfeln dazu Roggen Bauernbrot	Milchreis mit zerlassener Butter und Zimtzucker Eisbergsalat Joghurtdressing	Frisches Obst
Sonntag, 16.02.2025	Kasselerbraten mit Bratensenfsoße und Sauerkraut dazu Kartoffelklöße	Kasselerbraten mit Bratensenfsoße und Sauerkraut dazu Kartoffelklöße	Rote Grütze mit Vanillesoße

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: