

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 10.02.2025	Schweinskopfsülze, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu Gewürzgurke und Remoulade	Bunte Nudeln mit "Bologneser Art"	Salatteller mit Ei und Schinken dazu French-Dressing	Fruchtcocktail
Dienstag, 11.02.2025	Hähnchenschnitzel "Wiener Art" mit Estragonsoße hell Broccoli und Butterreis	Erbseintopf mit Bockwurstscheiben dazu Roggen Bauernbrot	Tomatensalat dazu Essig-Öl-Dressing	Joghurt Erdbeere
Mittwoch, 12.02.2025	Milchreis mit Fruchtcocktail	Broccoli-Kartoffelauflauf	Wurstsalat dazu Essig-Öl-Dressing	Frisches Obst
Donnerstag, 13.02.2025	Weißkohlaufauf mit Hackfleisch, Käse & Bechamelsoße	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Salatteller mit Käsewürfel Käsewürfel dazu Thousand Island Dressing	Götterspeise Himbeer
Freitag, 14.02.2025	Backfisch in Bierteig Rahmspinat und Kartoffelpüree	Schwäbischer Maultascheneintopf mit Gemüse	Bauernsalat mit Schafkäse Schafkäse dazu Joghurt-Kräuter dressing	Apfelmus
Samstag, 15.02.2025	Graupeneintopf mit Rindfleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot		bunter Salatteller mit Sahnedressing	Pfirsichkompott
Sonntag, 16.02.2025	Jungschweinebraten mit Bratensoße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln		Frische Blattsalate mit Schinken Schinken und Käsestreifen dazu Joghurt-Kräuter dressing	Puddingsuppe Schoko

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: