

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 10.02.2025	Hühnerfrikasse buntem Gemüse dazu Kartoffel-Möhrenstampf und ein Wachsbrechbohnenalat	Lauch-Hackfleisch-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und einen ein Wachsbrechbohnenalat	Fruchtjoghurt
Dienstag, 11.02.2025	Schweinskopfsülze mit einer Remouladensoße dazu Bratkartoffeln und einer Gewürzgurke	2 Spiegeleier mit Bratkartoffeln und einer Gewürzgurke	Götterspeise Waldmeister mit Vanillesoße
Mittwoch, 12.02.2025	Kaiserschmarrn mit heiße Vanillesoße	Kohlrabieintopf mit Schweinefleischwürfel und Kartoffelwürfeln	Rote Grütze
Donnerstag, 13.02.2025	Hausgemachte Frikadelle mit Senf und Kartoffelsalat	Wedges Kräuterquark	Frisches Obst
Freitag, 14.02.2025	Brathering in Panade Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und einen frischen bunten Salat Essig-Öl-Dressing	Chili con carne mit Butterreis dazu einen frischen bunten Salat mit Essig-Öl-Dressing	Vanillepudding mit Schokoladensoße
Samstag, 15.02.2025	Rindfleischsuppe mit Reis und Gemüse	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" "Norddeutsche Art"	Milchreis
Sonntag, 16.02.2025	Kräuternackenbraten mit einer Bratensoße dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln	Käsespätzle mit getrocknete Röstzwiebeln	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: