

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 17.02.2025	Omelette Rahmchampignon mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse	warmer Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus	Salatteller mit Ei und Schinken dazu French-Dressing	Pfirsichkompott
Dienstag, 18.02.2025	Nudelaufwurf mit Schinken und Käse dazu Tomatensoße	Graupeneintopf mit Rindfleischwürfel dazu Graubrot	Tomatensalat dazu Essig-Öl-Dressing	Rote Grütze
Mittwoch, 19.02.2025	Fleischkäse mit Bratensoße und Salzkartoffeln dazu Balkangemüse	Spiralnudeln mit Tomatensoße	Wurstsalat dazu Essig-Öl-Dressing	Wassermelone
Donnerstag, 20.02.2025	Königsberger Klopse mit Kapernsoße Salzkartoffeln und Rote Bete Salat	Bunter Gemüseteller mit Soße Hollandaise und Salzkartoffeln	Salatteller mit Käsewürfel dazu dazu French-Dressing	Joghurt Pfirsich Maracuja
Freitag, 21.02.2025	Backfisch in Bierteig mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Kartoffelrösti mit Tomate und Käse überbacken dazu Hollandaise	Bauernsalat mit Schafkäse dazu Schafkäse dazu Joghurt-Kräuter dressing	Apfelmus
Samstag, 22.02.2025	Linseneintopf mit Mettendchen dazu Bauernbrot		bunter Salatteller dazu mit French-Dressing	Götterspeise Waldmeister
Sonntag, 23.02.2025	Kohlroulade ,mit Bratensoße und Salzkartoffeln dazu		Frische Blattsalate mit Schinken und Käsestreifen dazu Joghurt-Kräuter dressing	Pudding 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: