

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.02.2025	gebratenes Dorschfilet mit Senfsoße dazu Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree	Kaiserschmarrn mit Rosinen dazu heiße Vanillesoße	Götterspeise Tropicana mit Sahnehaube
Dienstag, 18.02.2025	gebratenes Schollenfilet mit Speckbohne und Bratkartoffeln	Spiralnudeln mit Bolognesesoße und geriebenen Hartkäse	Pudding mit Bananengeschmack Schokoladensoße
Mittwoch, 19.02.2025	hausgemachte Fischfrikadelle mit Dillrahmsoße und Salzkartoffeln dazu Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuterdressing	Blumenkohl-Broccoliauflauf	Kirschkompott mit Vanillesoße
Donnerstag, 20.02.2025	gebratenes Heringsfilet mit Zitronensoße dazu Kaisergemüse und Schwankkartoffeln	Quarkauflauf mit Erdbeersoße	frisches Obst
Freitag, 21.02.2025	paniertes Schollenfilet mit Remoulade und Speckkartoffelsalat	Ravioli in Tomatensoße dazu Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing	Himbeerquark
Samstag, 22.02.2025	grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch mit Bauernbrot	Selleriecremesuppe mit Suppenfleischklößchen	Milchreis Apfelmus
Sonntag, 23.02.2025	gebratenes Makrelenfilet mit Zitronenecke und Bechamelkartoffeln dazu Gurkensalat	Putenlebergeschnetzeltes mit Kartoffel-Zwiebelpüree dazu Gurkensalat	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: