

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 24.02.2025	panierter Schweinebauch mit Bratensoße dazu gestovte Bohnen und Salzkartoffeln	Grießbrei mit Zimt und Zucker	Götterspeise Kirsche mit Vanillesoße
Dienstag, 25.02.2025	Frikadelle mit Zwiebelsoße dazu Blumenkohl und Bechamelkartoffeln	Rührei mit Möhengemüse und Bechamelkartoffeln	Pudding mit Sahnegeschmack Erdbeersoße
Mittwoch, 26.02.2025	Kohlrabieintopf mit Hackfleisch und Frischkäse mit Bauernbrot	Nudelauflauf mit Gemüse dazu Petersiliensoße	Waldbeerenquark
Donnerstag, 27.02.2025	Reibekuchen mit Apfelmus	Hähnchenschenkel mit Bratenrahmsoße dazu Erbsen und Möhren und Kartoffelpüree	frisches Obst
Freitag, 28.02.2025	Pangasiusfilet in Ei-Hülle mit Kräutersoße dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln	Paprika-Wurstgulasch mit Spiralnudeln	Ananaskompott mit Sahnehaube
Samstag, 01.03.2025	Weißkohleintopf mit Rindfleisch mit Bauernbrot	Gemüsecremesuppe mit Suppenfleischklößchen	hausgemachter Fruchtjoghurt
Sonntag, 02.03.2025	Grünkohl mit Kasseler dazu Senf und Bratkartoffeln	gebratenes Lammhacksteak mit Kräuter-Bratensoße und Kartoffelpüree	Eisbecher Vanille

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: