

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 03.03.2025	Kaiserschmarrn Apfelmus Eisbergsalat Joghurt-Kräuter dressing	Geflügel-Cevapcici Djuvecreis Eisbergsalat Joghurt-Kräuter dressing	Fruchtjoghurt
Dienstag, 04.03.2025	Erseneintopf Bockwurstscheiben Roggen Bauernbrot	Gemüseragout Frisches Baguettebrot	Grießbrei Fruchtsoße
Mittwoch, 05.03.2025	Königsberger Klopse Kapernsauce Salzkartoffel Rote Bete Salat	Bunter Gemüseteller mit Soße Hollandaise Salzkartoffel Rote Bete Salat	Zitronencreme
Donnerstag, 06.03.2025	Fleischkäse Süßer Senf Bratkartoffeln mit Speck Weißkrautsalat	2 Spiegeleier Bratkartoffeln mit Speck Sauerrahm Dip Weißkrautsalat	Frisches Obst
Freitag, 07.03.2025	Pangasius in Eihülle mediterranes Gemüse Butterreis frischer bunter Salat French-Dressing	Käsespätzle Zwiebelschmelze frischer bunter Salat French-Dressing	Quarkspeise Waldbeere
Samstag, 08.03.2025	Weißkohleintopf mit Schweinebauchfleisch gewürfeltem Kasseler Graubrot	Hausgemachte Quarkkeulchen Vanillesoße	Götterspeise Waldmeister Vanillesoße
Sonntag, 09.03.2025	Schweinefilet Apfel Rotkohl Petersilienkartoffeln Wachsbrechbohnen Salat	Blumenkohl Käse Medaillon Sahnesoße Petersilienkartoffeln Wachsbrechbohnen Salat	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: