

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 03.03.2025	Geflügelbrühe mit Backerbsen	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	vegetarisch gefüllte Zucchini mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Kartoffelpüree	Ananaskompott
Dienstag, 04.03.2025	Blumenkohlsuppe	Hausgemachter Hackbraten mit Bratensauce Erbsen und Möhregemüse und Bratkartoffeln	Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce und heißen Kirschen	Frisches Obst
Mittwoch, 05.03.2025	Hühnerbrühe mit Gemüwestreifen	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Salzkartoffeln und Rote Beetesalat mit Essig- Öl Dressing	Überbackene Kartoffelrösti dazu Kräutersauce und Rote Beetesalat mit Essig- Öl Dressing	Fruchtjoghurt
Donnerstag, 06.03.2025	Broccolicremesuppe	Nürnberger Rostbratwürstchen mit brauner Sauce dazu Specksauerkraut und Kartoffelpüree	Tortellini mit Käsefüllung dazu Spinat-Gorgonzolasauce und frischer bunter Salat mit Joghurtkräuter Dressing	Pfirsichkompott
Freitag, 07.03.2025	Rinderbrühe mit Nudeln	Panierte Fischfrikadellen mit Remouladensauce dazu Salzkartoffeln und Bohnen-Tomaten-Gurkensalat mit Essig- Öl Dressing	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu Frischkäsesauce und Bohnen-Tomaten-Gurkensalat mit Essig- Öl Dressing	Pudding mit Bananengeschmack
Samstag, 08.03.2025		Linseneintopf mit Wiener Würstchen und Roggen Bauernbrot	Linseneintopf vegetarisch mit Roggen Bauernbrot	Frisches Obst
Sonntag, 09.03.2025	Rinderbrühe mit Eierstich	Frisches Schweinegulasch nach "Ungarischer Art" mit Spiralnudeln und buntem Salat mit Sauerrahm-Kräuter dressing	Frische Ofenkartoffeln mit feinen Kräuterquark und buntem Salat mit Sauerrahm-Kräuter dressing	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: