

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 03.03.2025	Gemüsebrühe mit Muschelnudeln	Marillenknoedel dazu heiße Vanillesoße	Käsespätzle mit Speck-Zwiebelschmelze und Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing	
Dienstag, 04.03.2025		Schweinegulasch in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln	Hirtenkäse "Überbacken" mit Kräuterquark und Pellkartoffeln dazu bunter Salatteller	Pfirsichkompott
Mittwoch, 05.03.2025		Bratwurst fein mit Bratensoße dazu Sauerkraut und Kartoffel-Kräuterpüree	Eierfrikassee mit Gemüse und Kartoffel-Kräuterpüree	Süße Quarkspeise
Donnerstag, 06.03.2025		Norddeutsche Kochkloppse in Selleriesoße mit Salzkartoffeln	Bauernfrühstück mit Dillgurkenhappen	Sahnepudding Fruchtsoße
Freitag, 07.03.2025		Fischfrikadelle mit Senfsoße und Petersilienkartoffeln dazu Bunter Salatteller "Mexican Style"	2 gekochte Eier mit Senfsoße und Petersilienkartoffeln dazu Bunter Salatteller "Mexican Style"	Rote Grütze Vanillesoße
Samstag, 08.03.2025		Weißkohleintopf mit Schweinebauchfleisch dazu Toastbrot	Champignoncremesuppe mit Kartoffelwürfel	Frisches Obst
Sonntag, 09.03.2025		Kräuternacknbraten mit Bratensoße und Sommergemüse dazu Petersilienkartoffeln	Speckpfannkuchen mit Kräutersahnesoße und Petersilienkartoffeln dazu Tomatensalat	Eisbecher Vanille- Schokolade

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: