

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 10.03.2025	Gemüseintopf "Gärtnerinnen Art" mit Wiener Würstchen	Grießbrei mit heiße Kirschen	Frisches Obst
Dienstag, 11.03.2025	Putengeschnetzeltes "Gyros" mit Djuvecris, Zaziki und Weißkrautsalat	Kartoffel-Zucchini-Plätzchen mit Sauerrahm Dip und Karotten-Apfel-Salat	Pudding mit Schokoladengeschmack
Mittwoch, 12.03.2025	Schmorkohl mit Hackfleisch dazu Petersilienkartoffeln	Vegetarische Lasagne mit roten Linsen dazu Kopfsalat mit Italian Dressing	Stracciatella Joghurt
Donnerstag, 13.03.2025	Kasselerbraten mit Bratensauce, Rosenkohl und Kartoffelpüree	vegetarische Frikadelle mit Basilikumrahmsoße, Romanesco und Rösti ecken	Hausgemachte Rote Grütze Vanillesauce
Freitag, 14.03.2025	Heringsfilet gebraten mit Zitronensauce, mediterranes Gemüse und Butterreis	Blumenkohl-Kartoffelaufbau mit Käsesoße dazu Eisbergsalat	Quarkspeise Beeren
Samstag, 15.03.2025	Soljanka mit Creme Fraiche und Frisches Baguettebrot	Kirschrahmstrudel mit Vanille-Zimtsoße	Frisches Obst
Sonntag, 16.03.2025	Kaninchenkeule mit Geflügelsoße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln	Paprikaschote mit Tomaten-Basilikumsoße dazu Kräuterreis	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: _____