

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 10.03.2025	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	Quarkauflauf mit Fruchtsoße	Götterspeise Himbeer
Dienstag, 11.03.2025	Lauch-Hackfleisch-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Frischkäse	Bockwurst mit Senf dazu Nudelsalat und 1 Brötchen	Frisches Obst
Mittwoch, 12.03.2025	Champignon-Kartoffelaufbau	Kartoffeltaschen mit Kräuterquark dazu einen gemischten Salat mit Schafskäse und Joghurtdressing	Quarkspeise Kirsche
Donnerstag, 13.03.2025	Hähnchenschnitzel "Wiener Art" Zitronenecke Bratkartoffeln frischer bunter Salat Essig-Öl-Dressing	vegetarische Lasagne mit frischem buntem Salat in Joghurtdressing	Fruchtjoghurt
Freitag, 14.03.2025	Fischfrikadelle mit Remoulade dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln	2 Spiegeleier mit Rahmspinat und Bratkartoffel dazu Gurkensalat	Mandarinen-Pfirsichkompott
Samstag, 15.03.2025	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Fleischklößchen	Marillenknoedel mit heißer Vanillesoße	Banane
Sonntag, 16.03.2025	Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Mischgemüse und Röstkartoffeln	Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Mischgemüse und Röstkartoffeln	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: