

Änderungen vorbehalten

| Tag | Menü I | Menü II | Dessert |
|---------------------------|--|---|----------------------------|
| Montag, 10.03.2025 | Eierfrikassee mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln | Grießbrei mit Zimt und Zucker dazu Erdbeersoße | Birnenkompott |
| Dienstag, 11.03.2025 | Wirsing Eintopf mit Kartoffelwürfel und Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot | Kräuterquark mit Kalbsleberwurst fein und Butter dazu Salzkartoffeln | Frisches Obst |
| Mittwoch, 12.03.2025 | Penne mit Jagdwurst und Tomatensoße Reibekäse | Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot | Apfelmus |
| Donnerstag, 13.03.2025 | Champignon-Kartoffelaufauf dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing | Bockwurst mit Senf und Kartoffelsalat | Vanillepudding |
| Freitag, 14.03.2025 | Fischragout mit Gartengemüse an Fischkräutersoße und Salzkartoffeln | Rührei mit Speck und Salzkartoffel dazu Gurkensalat in Dill-Sahnesoße | Schokopudding |
| Samstag, 15.03.2025 | Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" dazu Roggen Bauernbrot | Karotteneintopf mit Rindfleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot | Frisches Obst |
| Sonntag, 16.03.2025 | Spießbraten mit Zwiebeln gefüllt an Bratensenfsoße Apfel Rotkohl und Schnittlauchkartoffeln | Hefeknödel mit Heidelbeerkompott | 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: