

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: