

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 10.03.2025	Hörnchennudeln feine Tomatensoße Jagdwurstwürfel und Reibekäse	hausgemachte Frikadelle mit Rahmchampignons und Kartoffel-Kräuterpüree	Himbeerpudding mit Vanillesauce
Dienstag, 11.03.2025	Hühnerfrikasse mit buntem Gemüse Reis	russischer Borschtsch mit Kartoffelwürfel und Frisches Weißbrot	leckeres Aprikosenkompott
Mittwoch, 12.03.2025	Riesengerknödel Kirsch mit warmer Vanillesoße und heißen Kirschen	Putengeschnetzeltes mit Curry-Kokossoße und Asia Gemüse dazu Basmatireis	Süße Quarkspeise
Donnerstag, 13.03.2025	Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensoße feinen Erbsen und Petersilienkartoffeln	Lauch-Hackfleisch-Eintopf mit Kartoffelwürfel und Frischkäse	Fruchtjoghurt
Freitag, 14.03.2025	paniertes Schollenfilet Grüne Soße "Frankfurter Art" und Bratkartoffeln	Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut und Speck deftigen Mettenden und Bratensoße	feiner Bohnensalat- Gurkensalat
Samstag, 15.03.2025	Muschelnudel eintopf "Minestrone" mit bunten Gemüsestreifen	luftiger Kaiserschmarrn mit heißer Vanillesoße	Apfelmus
Sonntag, 16.03.2025	Sauerbraten in eigener Sauce hausgemachter Rotkohl und Kartoffelklöße	Sauerbraten in eigener Sauce hausgemachter Rotkohl und Kartoffelklöße	Mousse au Chocolat

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: