

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 10.03.2025	Hörnchennudeln Tomatensoße mit Basilikum dazu gebratene Fleischwurstwürfel und Reibekäse	Marillenknödel mit Vanillesoße dazu Eisbergsalat mit Italian Dressing	Schattenmorellenkompott
Dienstag, 11.03.2025	Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Käse überbacken dazu Käsesoße und Kartoffelpüree	Westernpfanne mit Minifrikadellen und Wedges dazu warme Barbecuesauce	Süße Quarkspeise
Mittwoch, 12.03.2025	Beefsteak mit Thymian-Bratensoße dazu Schwarzwurzelrahmgemüse und Salzkartoffeln	Kohlrabieintopf mit gewürfelm Kasseler und Kartoffelwürfeln dazu Roggen Bauernbrot	Götterspeise Himbeer mit Vanillesoße
Donnerstag, 13.03.2025	Schweinskopfsülze an Remoulade dazu Gewürzgurke und Bratkartoffeln	Röstitaler mit Pilzzwiebeln und Käse überbacken Gurkensalat in Dill-Sahnesoße Sauce Bernaise	Mandarinen-Pfirsichkompott
Freitag, 14.03.2025	Marinierter Hering "Hausfrauen Art" mit Salzkartoffeln	Schmorgurken mit Hackfleisch und Salzkartoffeln	Himbeerpudding
Samstag, 15.03.2025	Linseneintopf mit Kartoffeln und Wiener Würstchen dazu Roggen Bauernbrot	warmer Milchreis mit zerlassener Butter Zimt und Zucker Eisbergsalat Projekt Mandarinen Topping	Frisches Obst
Sonntag, 16.03.2025	Schweinegeschnetzeltes mit Mischgemüse und Serviettenknödel	Schweinegeschnetzeltes mit Mischgemüse und Serviettenknödel	Milchreisdessert mit Fruchtsoße

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: