

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 10.03.2025	paniertes Lachsschnitzel mit Jägersoße und Mischgemüse dazu Kroketten	Riesengerknödel Kirsch mit Vanillesoße	Salatteller mit Ei und Schinken dazu French-Dressing	Fruchtcocktail
Dienstag, 11.03.2025	warmer Milchreis mit Zimt und Zucker	Spiralnudeln mit Carbonarasoße	Tomatensalat dazu Essig-Öl-Dressing	Joghurt Erdbeere
Mittwoch, 12.03.2025	Currywurst mit Curryketchup und Pommes frites dazu Weißkrautsalat	Tomaten-Hackfleischtopf mit Kartoffelwürfeln, Gemüse "Budapester Art" dazu Bauernbrot	Wurstsalat dazu Essig-Öl-Dressing	Frisches Obst
Donnerstag, 13.03.2025	2 gekochte Eier mit Senfsoße und Petersilienkartoffeln	Kartoffeltaschen mit Sahnesoße und Sommergemüse	Salatteller mit Käsewürfel dazu Joghurt-Kräuter dressing	Rote Grütze
Freitag, 14.03.2025	Matjesfilet "Hausfrauen Art" dazu Petersilienkartoffeln	Tortellini mit Fleischfüllung mit Tomatensoße	Bauernsalat mit Schafkäse dazu Sauerrahmdressing mit Knoblauch	Ananaskompott
Samstag, 15.03.2025	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot		bunter Salatteller mit Sahnedressing	Eisbecher Vanille- Schokolade
Sonntag, 16.03.2025	Putengeschnetzeltes mit Rosenkohl und Schwäb.Spätzle		Frische Blattsalate mit Schinken und Käsestreifen dazu French-Dressing	Vanillepudding

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: