

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 10.03.2025	Rustikale Heimatpfanne mit Kartoffeln, Gemüse und Hähnchengeschnetzeltem Blumenkohlsalat	Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Käse Blumenkohlsalat	Pfirsichkompott
Dienstag, 11.03.2025	Ravioli-Gemüsepfanne tomatisiert Tomatensalat	Minestrone Buttertoast Tomatensalat	Apfelmus
Mittwoch, 12.03.2025	Salzkartoffel Pilzragout nach Jäger Kroketten Gurkensalat in Dill-Sahnesoße	Omelette 'Bauernschmaus' Gurkensalat in Dill-Sahnesoße	Quarkspeise Himbeere
Donnerstag, 13.03.2025	Putenleber in Apfel-Zwiebelsauce Butterreis Wachsbrechbohnenalat	gebratenes Gemüse Tomatensauce Butterreis Wachsbrechbohnenalat	Waldbeeren Joghurt
Freitag, 14.03.2025	Alaska-Seelachsfilet paniert mit Knusperpanade Senfsauce kräftig Pellkartoffelsalat Gewürzgurke	2 gekochte Eier Senfsauce kräftig Pellkartoffelsalat Gewürzgurke	Frisches Obst
Samstag, 15.03.2025	Gemüselasagne Italia Eisbergsalat Essig Öl Dressing	Weißkohleintopf Norddeutsche Art mit Hackfleisch Buttertoast	Quarkspeise Mandarine
Sonntag, 16.03.2025	Putenkräuterbraten Kohlrabi-Karotten-Gemüse in Sauce Salzkartoffel	Vit Schnitzel aus Kohlrabi und Pastinakenschnitzel in Haferflockenpanade Kohlrabi-Karotten in Sauce Salzkartoffel	Eisbecher Vanille-Schokolade

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: