

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 10.03.2025		Paniertes Schweinekotelett mit Bratkartoffeln und frischem bunten Salat mit Sahnedressing	Tortellini gefüllt mit Käse, dazu Kräuterrahmsoße und frischer bunter Salat mit Sahnedressing	Erdbeerquarkspeise
Dienstag, 11.03.2025		Gedünstetes Seelachsfilet mit Senfsoße, Broccoli und Butterreis	Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gebratenem Gemüse	Frisches Obst
Mittwoch, 12.03.2025		Graupeneintopf mit Kasseler und Graubrot	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	Panna Cotta
Donnerstag, 13.03.2025		Hackbällchen mit Tomaten-Paprikasoße und Polenta	Kaiserschmarrn mit heißen Pflaumen	Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße
Freitag, 14.03.2025		Gebratenes Pangasiusfilet mit geschmortem Weißkohl und Kartoffelgratin	Bunte Nudelpfanne mit Kopfsalat in Sauerrahm	Pumpnickeldessert mit Pudding und Kirschen
Samstag, 15.03.2025		Linseneintopf mit Pökelfleischwürfel, dazu Graubrot	Grießbrei mit Erdbeerkompott	Frisches Obst
Sonntag, 16.03.2025	Hühnerbrühe mit Gemüstreifen	Rinderleber "Berliner Art" mit Malzbiersoße, Kartoffelpüree und Gurkensalat in Dill-Sahnesoße	Vegetarisches Schnitzel mit Sauce Hollandaise, Kartoffelpüree und Grilltomate	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: