

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.03.2025	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Riesengerknödel Kirsch Heiße Soße mit Vanilleschmack	Birnenkompott
Dienstag, 18.03.2025	Weißwurst mit süßem Senf und Sauerkraut Kartoffel-Zwiebelpüree	Nudelauflauf mit Gemüse und Käse auf Tomatensoße	Quarkspeise Beeren
Mittwoch, 19.03.2025	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" dazu Roggen Bauernbrot	Maultaschen mit Gemüsefüllung Zwiebelrahmsoße Eisbergsalat Sahnedressing	Grießbrei mit Fruchtsoße
Donnerstag, 20.03.2025	Schweinebauch paniert auf Dicke Bohnen und Stampfkartoffeln	Pizza "Salami" Tomatensalat	Obstsalat "Tropic"
Freitag, 21.03.2025	Seelachsfilet Bordelaise mit Kaisergemüse in Rahmsoße und Petersilienkartoffeln	Norddeutsche Fleischklopse in Selleriesoße dazu Petersilienkartoffeln Gurkensalat	Frisches Obst
Samstag, 22.03.2025	Gemüse Eintopf "Gärtnerinnen Art" Fleischklößchen Roggen Bauernbrot	Kohlrabicremesuppe Roggen Bauernbrot	Fruchtjoghurt
Sonntag, 23.03.2025	Kräuternackenbraten mit Bratensoße Karottenscheiben und Salzkartoffeln	Tortellini mit Käsefüllung Spinat-Sahnesoße Gurkensalat	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: