

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.03.2025	Schweinskopfsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln	Ungarischer Kesselgulasch "Budapester Art" dazu frisches Weißbrot	Pfirsichkompott
Dienstag, 18.03.2025	Blumenkohl-Broccoli-Eintopf Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Grütwurst Sauerkraut Salzkartoffeln	Frisches Obst
Mittwoch, 19.03.2025	Putengeschnetzeltes "Gyros" mit Zaziki und Gemüseis	Soljanka mit Creme Fraiche Weißbrot	Birnenkompott
Donnerstag, 20.03.2025	Bratwurst fein mit Senf und Kartoffelsalat	Milchreis Zimt und Zucker heiße Kirschen	Schokopudding
Freitag, 21.03.2025	panierte Fischfrikadelle an Fischkräutersoße und Kartoffelpüree dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Hackfleisch-Lauch-Eintopf und Roggen Bauernbrot dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Ananaskompott
Samstag, 22.03.2025	Weißer Bohneneintopf Speckwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Kohlrabieintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Frisches Obst
Sonntag, 23.03.2025	Schweinebraten Senfkruste an Bratensoße Rosenkohl und Petersilienkartoffeln	Marillenknödel an heiße Vanillesoße	Mandarinenkompott

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: