

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.03.2025	Penne mit Carbonarasoße und Rote Bete Salat	2 gekochte Eier mit Senfsoße und Salzkartoffeln dazu Rote Bete Salat	Fruchtjoghurt
Dienstag, 18.03.2025	Chili con carne mit frisches Baguettebrot	Bunte Kartoffelpfanne mit frischem bunten Salat und Joghurtdressing	Frisches Obst
Mittwoch, 19.03.2025	Lasagne hausgemacht mit Paprika-Maissalat und French-Dressing	Broccoli-Kartoffelauflauf mit Paprika-Maissalat und French-Dressing	Pudding mit Vanillegeschmack
Donnerstag, 20.03.2025	Cevapcici vom Rind mit Butterreis und Balkangemüse dazu Zaziki	Bunte Nudeln mit gebratenem Gemüse und Tomatensoße	Götterspeise Waldmeister
Freitag, 21.03.2025	Panierte Fischfrikadelle mit Wirsinggemüse Bratkartoffeln mit Speck	Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Wirsinggemüse und Sahnesoße	Süße Quarkspeise
Samstag, 22.03.2025	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und gewürfeltem Kasseler dazu frisches Baguettebrot	Apfelpfannkuchen mit Apfelmus	Frisches Obst
Sonntag, 23.03.2025	Rinderbraten in eigener Soße mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	Kartoffeltaschen mit Kräutersoße und Weißkrautsalat	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: