

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 17.03.2025	Frikadelle mit Bratensauce, Weißkohl geschmort und Salzkartoffeln	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Frische Blattsalate mit Käsestreifen Schinken und Käsestreifen dazu Joghurt-Kräuter-Dressing	Joghurt Erdbeere
Dienstag, 18.03.2025	Rosenkohlaufauf mit gewürfelt Kasseler dazu Salzkartoffeln und Bechamel	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Bauernbrot	Tomatensalat dazu Essig-Öl-Dressing	Pfirsichkompott
Mittwoch, 19.03.2025	Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln	Tortellini mit Käsefüllung dazu Knoblauch-Käsesahnesoße und Putenbruststreifen	Wurstsalat dazu Essig-Öl-Dressing	Frisches Obst
Donnerstag, 20.03.2025	Champignon Reispfanne mit Balkangemüse und Geflügel-Cevapcici	warmer Grießbrei mit heiße Kirschen	Bauernsalat mit Schafkäse Schafkäse dazu Joghurt-Kräuter-Dressing	Götterspeise Waldmeister
Freitag, 21.03.2025	panierte Fischfrikadelle mit Tomaten-Rahmsoße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast dazu bunter Salatteller mit Joghurtdressing	Salatteller mit Käsewürfel Käsewürfel dazu Thousand Island Dressing	Joghurt Pfirsich Maracuja
Samstag, 22.03.2025	Nudeleintopf mit Fleischklößchen und Frühlingsgemüse dazu Bauernbrot		Bunter Salatteller dazu Italian Dressing	Ananaskompott
Sonntag, 23.03.2025	Kasselerbraten mit Bratensoße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree		Salatteller mit Ei und Schinken dazu French-Dressing	Puddingsuppe Schoko

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: