

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.03.2025	Weißkohleintopf mit Kartoffelwürfeln dazu Roggenmischbrot	Rindfleischsuppe mit Reis und Gemüse dazu Roggenmischbrot	Frisches Obst
Dienstag, 18.03.2025	Schweinskopfsülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung dazu heiße Vanillesoße	Rote Grütze mit Vanillesoße
Mittwoch, 19.03.2025	Nierchenragout mit Kartoffelpüree	Bunte Nudeln mit Schinken-Sahnesoße dazu Reibekäse	Ananaskompott
Donnerstag, 20.03.2025	Kräuterquark mit Butter und feiner Kalbsleberwurst dazu Salzkartoffeln	Hühnerfrikasse mit buntem Gemüse und Butterreis	Pfirsichkompott
Freitag, 21.03.2025	Brathering Süß-sauer mit Kartoffelpüree dazu Kopfsalat	Reispfanne mit Chinagemüse und Putenbruststreifen	Birnenkompott
Samstag, 22.03.2025	Spitzkohleintopf mit Kartoffelwürfeln dazu Roggenmischbrot	Möhren-Kartoffeleintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Roggenmischbrot	Milchreis Dessert
Sonntag, 23.03.2025	Kräuternackenbraten mit Bratensoße und Rotkohl dazu Kartoffelklöße	Kräuternackenbraten mit Bratensoße und Rosenkohl dazu Kartoffelklöße	Eisbecher Vanille

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: