

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.03.2025	Rosenkohlcremesuppe	Currywurst mit Currysoße dazu Wedges und bunter Krautsalat	Apfelfannkuchen mit Vanillesoße und Sahnehaube	Fruchtjoghurt
Dienstag, 18.03.2025	Rinderbrühe mit Gemüse	Hähnchenschenkel mit Bratensoße dazu Erbsen und Möhren und Salzkartoffeln	Spaghetti mit Carbonarasoße dazu Wachsbrechbohnsensalat	Fruchtcocktail
Mittwoch, 19.03.2025		Wirsing Eintopf mit Kartoffelwürfel und Fleischklößchen	Grießbrei mit Fruchtsoße	Karamellpudding
Donnerstag, 20.03.2025	Kartoffelcremesuppe	Putenlebergeschneitztes mit Erbsen und Möhren und Salzkartoffeln	Käsespätzle mit getrocknete Röstzwiebeln Kopfsalat mit French-Dressing	Milchreis
Freitag, 21.03.2025	Maiscremesuppe	Fischstäbchen mit Fischsenfsoße dazu Blattspinat mit Sahne und Petersilienkartoffeln	Rührei mit Speck dazu Blattspinat mit Sahne und Petersilienkartoffeln	Ananaskompott
Samstag, 22.03.2025		Linseneintopf mit Bockwurstscheiben	Milchreis dazu heiße Kirschen	Süße Quarkspeise
Sonntag, 23.03.2025	Festtagsuppe	Kasselerbraten an Bratensenfsoße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Rindergulasch in Rahmsoße mit Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	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: