

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 31.03.2025	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit heißer Vanillesoße	Karotten-Cremesuppe mit Kartoffeleinlage und einer Scheibe Weißbrot	Rote Grütze
Dienstag, 01.04.2025	Gegrillte Hähnchenschenkel an Geflügelsoße mit Erbsen und Möhren dazu Salzkartoffeln	Cremige Milchnudeln	Apfelmus Sahnehaube
Mittwoch, 02.04.2025	Butter Spaghetti mit Gemüsebolognese und Gurkensalat in Dill-Sahnesoße Parmesan	Gemüseintopf "Gärtnerinnen Art" mit Bockwurstscheiben und einer Scheibe Weizenmischbrot	Schokoladenpudding Vanillesoße
Donnerstag, 03.04.2025	Deftiges Bauernfrühstück und Gewürzgurke mit Speck und Zwiebeln	Nudelauflauf mit Gemüse und Käse frischen Lauchstreifen, und mit Gouda überbacken	Pudding mit Himbeergeschmack
Freitag, 04.04.2025	Pangasius in Eihülle mit Hausgemachten Pellkartoffelsalat mit Tomaten, Salatgurke und Ei	Bunte Nudeln mit Gemüsestreifen einer Käsesoße	Götterspeise Kirsch
Samstag, 05.04.2025	Kartoffel-Bohnen Stampf mit Mettwurstscheiben	In Vollmich gekocher Grießbrei mit heißen Erdbeeren Zimt und Zucker	Joghurt Stracciatella
Sonntag, 06.04.2025	Berliner Schweinenackenbraten an Bratensoße mit Blumenkohlgemüse, Salzkartoffeln	Grüne Erbsensuppe mit Sahne und frischen Kräutern abgeschmeckt und Kartoffelwürfel	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: