

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 07.04.2025	Pfannkuchen gefüllt mit Kirschen dazu heiße Vanillesoße	Omelette gefüllt mit Schweinebauch und Kartoffeln dazu helle Cremesoße	Mandelpudding
Dienstag, 08.04.2025	Hackbraten in herzhafter Bratensoße mit Kartoffelkroketten dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Curry Wurst auf Soja Weizenbasis mit Kartoffelkroketten dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Fruchtjoghurt
Mittwoch, 09.04.2025	Graupensuppe mit Rindfleischklößchen	Gemüsesuppe mit Muschelnudeln dazu Weizenbrötchen	Schokoladenpudding
Donnerstag, 10.04.2025	Hühnerfrikassee mit Reis dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Spiralnudeln mit Napolisoße dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Götterspeise Himbeer
Freitag, 11.04.2025	Alaska-Seelachsfilet auf Senfsoße mit Stampfkartoffeln und Erbsen	Kartoffelpfanne vegetarisch mit bunten Gemüse in heller Soße	Fruchtjoghurt
Samstag, 12.04.2025	Vegetarische Linsensuppe	Linsensuppe mit geschnittener Wurst	Fruchtcocktail
Sonntag, 13.04.2025	Maultaschen mit Gemüsefüllung in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu Gurkensalat	Röstzwiebelschnitzel auf Paprikasoße mit Wellenschnittpommes dazu Gurkensalat	Eisbecher Vanille-Schokolade

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: