

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 14.04.2025	Gemüsecremesuppe	Leberknödel dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree	Grießschnitte mit heißen Kirschen	Fruchtquark
Dienstag, 15.04.2025		Graupeneintopf mit Rindfleischwürfel	Maultaschen mit Gemüsefüllung an Tomatensoße dazu frischer bunter Salat in Sahnedressing	Frisches Obst
Mittwoch, 16.04.2025	Kürbisc cremesuppe	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	Bunte Nudelpfanne mit Gurkensalat in Dill-Sahnesoße	Ananaskompott
Donnerstag, 17.04.2025	Rinderbrühe mit Gemüse	Spaghetti an Spinat-Sahnesoße dazu frischer bunter Salat in Sahnedressing	Kartoffel-Gemüseauflauf dazu frischer bunter Salat in Sahnedressing	Joghurt mit Waldbeeregeschmack
Freitag, 18.04.2025	Knoblauchcremesuppe	gedünstetes Seelachsfilet mit Senfsoße dazu Tomatensalat und Salzkartoffeln	Rührei dazu Tomatensalat und Salzkartoffeln	Pudding mit Schokoladengeschmack
Samstag, 19.04.2025		Grüner Bohneneintopf mit Bockwurst	Germknödel dazu heiße Soße mit Vanillegeschmack	Frisches Obst
Sonntag, 20.04.2025	Geröstete Grießsuppe	Kalbsgulasch dazu Speckbohnen und Butterspätzle	Kaisergemüse mit Soße "Holländisch Art" dazu Salzkartoffeln	Eisbecher mit Vanille- Schokolade Geschmack

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: