

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 21.04.2025	Filetgeschnetzeltes in Basilikum-Pfefferrahm mit Butterspätzle und Gurkensalat	Milchreis mit zerlassener Butter Zimt und Zucker	Mandarinenkompott
Dienstag, 22.04.2025	Hackfleischtopf mit roten Bohnen und Salzkartoffeln	gedünstetes Seelachsfilet mit Senfsoße und Salzkartoffeln frischer bunter Salat Essig-Öl-Dressing	Quarkspeise Ananas
Mittwoch, 23.04.2025	Erseneintopf mit Wiener Würstchen Roggen Bauernbrot	Gabelspaghetti mit Hackfleischsoße "Bologneser Art" Eisbergsalat Sahnedressing	Sahnepudding
Donnerstag, 24.04.2025	Hähnchenbrustfilet paniert mit Leipziger Allerlei Hollandaise und Petersilienkartoffeln	Broccoli-Kartoffelaufauf auf Hollandaise	Frisches Obst
Freitag, 25.04.2025	Fischragout mit Gartengemüse in Rahmsoße und Petersilienkartoffeln	Gemüsecurry an Butterreis dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing	Götterspeise Himbeer mit Vanillesauce
Samstag, 26.04.2025	Kohlrabieintopf mit Fleischklößchen Roggen Bauernbrot	Tomatencremesuppe Frisches Weißbrot	Fruchtjoghurt
Sonntag, 27.04.2025	Burgunderbraten in RotweinsöÙe mit Rotkohl und Salzkartoffeln	vegetarischer Auflauf mit Ratatouillegemüse auf Knoblauch-SahnesöÙe	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: