

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 21.04.2025	Putenoberkeulenrollbraten Geflügelsoße Rotkohl Salzkartoffeln	Schweinegulasch in Rahmsoße Rotkohl Salzkartoffeln	Hausgemachte Rote Grütze Sahnehaube
Dienstag, 22.04.2025	Spiralnudeln Hackfleischsoße "Bologneser Art" Tomatensalat	warmer Milchreis heiße Kirschen	Joghurt Pfirsich Maracuja
Mittwoch, 23.04.2025	Hühnerfrikassee Butterreis Rote Bete Salat	Herbstlicher Kürbiseintopf Bockwurstscheiben	Himbeerpudding
Donnerstag, 24.04.2025	Frikadelle Bratensoße Lauchgemüse Salzkartoffeln	Currywurst Currysoße Toast	Schokoladenpudding Sahnehaube
Freitag, 25.04.2025	Hokifilet mehliert Kräutersauce Kartoffelgratin frischer bunter Salat Essig-Öl-Dressing	Blumenkohl-Broccoliauflauf mit Käsesoße	Götterspeise Tropicana Vanillesoße
Samstag, 26.04.2025	Erseneintopf Schweinefleischwürfel	Grieß Sauerkirsch Auflauf	Quarkspeise Beeren
Sonntag, 27.04.2025	Rindergulasch in Rahmsoße Rotkohl Salzkartoffeln	Kürbiscremesuppe Hirschgulasch mit Preiselbeeren in Rahmsoße Fleischklößchen Rotkohl Salzkartoffeln Projekt	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: