

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 21.04.2025	gebratene Hähnchenbrust mit Bratenrahmsoße dazu Kaisergemüse und Herzoginkartoffeln	Milchreis mit Apfelkompott	Götterspeise Waldmeister mit Sahnehaube
Dienstag, 22.04.2025	Putengeschnetzeltes Gyros Art mit Zaziki und Tomatenreis	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Pudding mit Vanillegeschmack Schokoladensoße
Mittwoch, 23.04.2025	Hühnersuppeneintopf mit Bauernbrot	Kartoffel-Gemüseauflauf dazu Käsesoße	Mandarinenquark
Donnerstag, 24.04.2025	Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensoße und Petersilienkartoffeln dazu frischer bunter Salat mit Essig-Öl-Dressing	Pellkartoffeln mit Kräuterquark dazu frischer bunter Salat mit Essig-Öl-Dressing	Rote Grütze mit Sahnehaube
Freitag, 25.04.2025	Fischstäbchen mit Kräutersoße und Kartoffelpüree dazu Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter dressing	Spiralnudeln mit Tomatensoße und geriebenen Hartkäse dazu Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter dressing	frisches Obst
Samstag, 26.04.2025	Chili con Carne mit Baguette	Blumenkohlcremesuppe mit Suppenfleischklößchen	Grießpudding Zimt und Zucker
Sonntag, 27.04.2025	Rinderschmorbraten mit Kräuter-Bratensoße und Rotkohl dazu Kroketten	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffelpüree	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: