

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 15.07.2024	Grießbrei heiße Kirschen	Eier in Kräutersauce mit Kartoffelpüree	Birnenkompott
Dienstag, 16.07.2024	Schweinegulasch "ungarische Art" mit Penne dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing	vegetarisch gefüllte Zucchini mit Tomatensoße und Reis dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing	Bayerisch Creme Fruchtsoße kalt
Mittwoch, 17.07.2024	Grüner Bohneneintopf dazu Frisches Baguettebrot	Hühnerfrikassee mit Reis dazu Rote Bete	Sahnepudding
Donnerstag, 18.07.2024	Putengeschnetzeltes "Gyros" auf Bunter Nudelpfanne dazu Kopfsalat mit Joghurt Kräuter Dressing	Gemüseschnitzel mit Kräuterquark und Schnittlauchkartoffeln dazu Kopfsalat mit Joghurt Kräuter Dressing	Schokoquark
Freitag, 19.07.2024	Brathering mit Bratkartoffeln dazu Karottensalat	Currygeschnetzeltes Kräuterreis dazu Karottensalat	Stracciatella- Joghurt
Samstag, 20.07.2024	Blumenkohlcremesuppe mit Fleischklößchen dazu Frisches Baguettebrot, Endiviensalat und Sahnedressing	Bauernfrühstück mit Endiviensalat und Sahnedressing	Erdbeercreme
Sonntag, 21.07.2024	Kasselerbraten mit Bratensoße, Sommergemüse und Salzkartoffeln	Rinderroulade in eigener Soße an Sommergemüse und Salzkartoffeln	Wassermelone

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: