

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 15.07.2024	Gemüse Eintopf mit gewürfeltem Kasseler und Weizenmischbrot	Eierfrikassee mit Gemüse und Petersilienkartoffeln	Frisches Obst
Dienstag, 16.07.2024	Penne mit Hackfleischsoße "Bologneser Art"  dazu Reibekäse	Fleischkäse mit Speckkartoffelsalat	Fruchtjoghurt
Mittwoch, 17.07.2024	3 Reibekuchen mit Apfelmus und Zucker	Hähnchen Cordon Bleu mit Vitalgemüse und Petersilienkartoffeln	Pfirsichkompott
Donnerstag, 18.07.2024	Schweinegeschnetztes "Züricher Art" mit Butterspätzle	Flecke süß sauer mit Möhre und Kartoffelwürfeln	Mandelpudding
Freitag, 19.07.2024	gedünstetes Seelachsfilet mit Meerrettichsoße und Kartoffel-Zwiebelpüree	Geflügel-Kräuter-Bällchen in Kräuterrahmsoße mit Erbsen und Kartoffel-Zwiebelpüree	Frisches Obst
Samstag, 20.07.2024	Erbseneintopf mit gewürfeltem Kasseler und Kartoffelwürfeln	Riesengerknödel Kirsch mit Vanillesoße	Aprikosenkompott
Sonntag, 21.07.2024	Hausgemachter Hackbraten mit Bratensoße Schwarzwurzelgemüse, und Salzkartoffeln		Fruchtcocktail

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: