

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 15.07.2024	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	Geflügelleberragout mit Zwiebelschmelze dazu Kartoffel- Kräuterpüree	Joghurt Stracciatella
Dienstag, 16.07.2024	Grüner Bohneneintopf und frisches Weißbrot	Blumenkohl-Cremesuppe mit Kartoffelwürfel dazu frisches Weißbrot	Wassermelone
Mittwoch, 17.07.2024	Jägerschnitzel aus Jagdwurst mit Tomatensoße dazu Hörnchennudeln und Gurkensalat	Kartoffelspalten mit Kräuterquark dazu Gurkensalat und Kaltschale Erdbeer	Erdbeerpudding
Donnerstag, 18.07.2024	Rührei mit Rahmspinat dazu Salzkartoffeln	Nudelauflauf mit Gemüse und Käse und einer Kräutersoße	Quarkspeise Mandarine
Freitag, 19.07.2024	Grießbrei mit einer Fruchtsoße	Fischstäbchen mit Kräutersoße dazu Kartoffel -Kräuterpüree	Pfirsichkompott
Samstag, 20.07.2024	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleischwürfel dazu frisches Weißbrot	Rosenkohlcremesuppe mit Kartoffelwürfel dazu frisches Weißbrot	Banane
Sonntag, 21.07.2024	Kohlroulade mit Kümelsoße dazu Salzkartoffeln	Geflügel-Cevapcici mit Geflügelrahmssoße dazu Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Eisbecher Vanille

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: