

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 22.07.2024	paniertes Schweineschnitzel mit Schwenkkartoffeln und buntem Salat in Joghurt-Kräuter dressing	Eierfrikassee mit Gemüse und Salzkartoffeln	Quarkspeise mit Kirschen
Dienstag, 23.07.2024	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfel	süße Milchnudeln in Vanillesoße	Himbeerpudding
Mittwoch, 24.07.2024	Schweinegeschnetztes "Züricher" an Röstitaler und buntem Blattsalat in Essig-Öl-Dressing	Kohlrabi-Käse Bratling mit Lauchgemüse in Rahmsoße und Salzkartoffeln	Joghurt mit Pfirsich und Maracuja
Donnerstag, 25.07.2024	Chili con carne mit Brötchen	Champignon-Reispfanne mit Weißweinrahmsoße	Vanillepudding
Freitag, 26.07.2024	Fischragout mit Gartengemüse in Kräuterrahmsoße und Salzkartoffeln	Rührei mit Bratkartoffeln und Blattsalat in Essig-Öl-Dressing	Pflaumenkompott
Samstag, 27.07.2024	Erseneintopf mit Bockwurstscheiben	Grießbrei mit heißen Kirschen	Süße Quarkspeise
Sonntag, 28.07.2024	Rinderbraten in eigener Soße mit Erbsen und Möhren an Semmelknödel	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung an Vanillesoße	Eisbecher mit 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: