

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 22.07.2024		Hähnchenbrust natur mit Currysoße mit Früchten und Butterreis	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfel und Kartoffelwürfeln	Stachelbeerkompott
Dienstag, 23.07.2024	Champignoncremesuppe	Fleischkäse mit Kümmelsoße und Wirsinggemüse dazu Kartoffelpüree	Bauernfrühstück mit Speck und Zwiebeln und Gewürzgurke	Götterspeise Kirsch Vanillesoße
Mittwoch, 24.07.2024		Grießbrei mit heiße Kirschen	Karotteneintopf mit Pökelfleischwürfel und Kartoffelwürfeln	Fruchtjoghurt
Donnerstag, 25.07.2024	Hühnerbrühe mit Gemüstreifen	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	Frikadelle mit Senf und Kartoffelsalat	Frisches Obst
Freitag, 26.07.2024		Backfisch in Bierteig dazu Remoulade und Salzkartoffeln Eisbergsalat Joghurt Kräuter Dressing	Gabelspaghetti Tomatensoße mit Basilikum Eisbergsalat Joghurt Kräuter Dressing	Milchreis
Samstag, 27.07.2024		Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfel und Kartoffelwürfeln	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art"	Apfelkompott
Sonntag, 28.07.2024	Currycremesuppe	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" an Kräuterreis dazu Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	Bunte Reispfanne mit Balkangemüse dazu Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing	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: