

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 29.07.2024	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	Deftiger Wirsingetopf mit Kartoffelwürfel und Mettwurstscheiben dazu frisches Baguettebrot	Ananaskompott Vanillesoße
Dienstag, 30.07.2024	Weißer Bohneneintopf mit Schweinefleischwürfel und einer Scheibe Bauernbrot	Bunter Nudleintopf mit Bockwurstscheiben und einer Scheibe Roggen Bauernbrot	Rote Grütze Sahnehaube
Mittwoch, 31.07.2024	Schweinegulasch "Förster Art" mit Salzkartoffeln und einen Tomatensalat	Bunte Spätzlepfanne mit Gemüsestreifen und einen Tomatensalat	Erdbeerpudding Fruchtsoße
Donnerstag, 01.08.2024	Pikantes Hühnerfrikasse mit buntem Gemüse an Butterreis	Geröstete Grießsuppe und einer Scheibe Roggen Bauernbrot mit Butter bestrichen	Götterspeise Waldmeister Vanillesauce
Freitag, 02.08.2024	Panierter Seelachs an Senfsoße mit Möhren Salzkartoffeln	Deftiges Kartoffel-Bohnen Stampf mit Mettwurstscheiben	Sahnepudding Fruchtsoße
Samstag, 03.08.2024	Deftiges Steckrüben Karotten Mus mit Schweinefleischwürfel	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit heißen Kirschen	Joghurt Pfirsich Maracuja
Sonntag, 04.08.2024	Schweinebraten in Senfkruste an Bratensoße mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln	Sahnige Selleriecremesuppe mit Kartoffelwürfeln und einer Scheibe Weizenmischbrot	Eisbecher 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: