

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 29.07.2024		Süßer Quarkauflauf mit Früchten mit heißer Vanillesoße	Fleischbällchen in Tomatensauce mit Basilikum an Gemüseis	Erdbeerquark
Dienstag, 30.07.2024		Erseneintopf mit Würstcheneinlage dazu reichen wir Bauernbrot	Schmorkohl mit Hackfleisch und Kümmel dazu Salzkartoffeln	Pudding mit Karamellgeschmack
Mittwoch, 31.07.2024		Hähnchen Cordon Bleu mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln	Bunter Gemüseteller mit Soße Hollandaise dazu Petersilienkartoffeln	Apfelmus
Donnerstag, 01.08.2024		Schweinskopfsülze an hausgemachter Remoulade mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke	Möhren-Kartoffeleintopf mit Fleischklößchen und Bauernbrotscheibe	Sahnepudding mit Fruchtspiegel
Freitag, 02.08.2024		panierter Seelachs mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	2 gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln und Rote Bete Salat	Götterspeise "Tropicana" mit Vanillesauce
Samstag, 03.08.2024		Hühner-Reiseintopf mit reichlich Gemüse	Gemüseintopf "Gärtnerinnen Art" mit Kartoffelwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Frisches Obst
Sonntag, 04.08.2024	Gemüsebrühe mit Fadennudeln	Spießbraten in Zwiebelsoße mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln	Spätzlepfanne mit Gemüsestreifen dazu Waldpilzrahmsoße und Tomatensalat	Eisbecher mit Vanille- Schoko-Geschmack

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: