

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 04.11.2024	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Geflügel-Cevapcici mit Djuvecreis und Eisbergsalat dazu Joghurt-Kräuter dressing	Fruchtjoghurt
Dienstag, 05.11.2024	Erbseneintopf mit Bockwurstscheiben dazu Roggen Bauernbrot	Salatteller mit Thunfisch und Joghurt Dressing dazu Frisches Baguettebrot	Grießbrei
Mittwoch, 06.11.2024	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffel und Rote Bete Salat	Putensteak Hawaii mit Hollandaise und Butterreis	Pudding mit Erdbeergeschmack
Donnerstag, 07.11.2024	Fleischkäse mit süßem Senf dazu Bratkartoffeln mit Speck und Weißkrautsalat	Kartoffel-Zucchini-Plätzchen mit Sauerrahm Dip und Karotten-Apfel-Salat	Frisches Obst
Freitag, 08.11.2024	Pangasius in Eihülle mit mediterranem Gemüse und Butterreis	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und frischem buntem Salat und French-Dressing	Süße Quarkspeise
Samstag, 09.11.2024	Weißkohleintopf mit Schweinebauchfleisch und gewürfeltem Kasseler dazu Graubrot	Käsespätzle Zwiebelschmelze frischer bunter Salat French-Dressing	Frisches Obst
Sonntag, 10.11.2024	Sauerbraten in eigener Sauce mit Apfel Rotkohl und Kartoffelklöße	Blumenkohl Käse Medaillon mit Sahnesoße und Petersilienkartoffeln	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: