

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 11.11.2024	Milchreis mit Fruchtcocktail	Hähnchenschenkel mit Geflügelsoße und Kaisergemüse dazu Kartoffelpüree	Fruchtjoghurt
Dienstag, 12.11.2024	Weißer Bohneneintopf mit Mettwurstscheiben dazu Bauernbrot	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Butterreis	Schattenmorellenkompott (Projekt)
Mittwoch, 13.11.2024	Chili con carne mit frischem Baguettebrot	Schweinesteak mit Tomate und Käse überbacken dazu Basilikumsoße und Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter dressing	Pudding mit Schokoladengeschmack mit Vanillesoße
Donnerstag, 14.11.2024	Bauchfleisch mit Bratensauce und Salzkartoffel dazu Bohnensalat	Gemüsepaella mit Tomatensoße und Tomatensalat	Grießbrei
Freitag, 15.11.2024	Seelachsfilet gedünstet mit Senfsauce und Broccoli dazu Salzkartoffeln	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffel	Quarkspeise Mandarine
Samstag, 16.11.2024	Kartoffel-Möhrenstampf mit Mettendchen	Riesengerknödel Kirsch mit Mohnbutter	Birne
Sonntag, 17.11.2024	Spießbraten in Bratensauce dazu Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln	Gemüsebratling mit Zitronen Butter Sauce dazu Petersilienkartoffeln und buntem Salat	Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

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: