

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 18.11.2024	In Vollmilch gekochter Milchreis heißen Erdbeeren	Karotten-Cremesuppe mit Kartoffeleinlage und einer Scheibe Weißbrot	Rote Grütze
Dienstag, 19.11.2024	Gegrillte Hähnchenschenkel an Geflügelsoße mit Erbsen und Möhren dazu Salzkartoffeln	Cremige Milchnudeln	Apfelmus Sahnehaube
Mittwoch, 20.11.2024	Bunte Nudeln mit gebratenem Ei und Preiselbeeren dazu Gurkensalat in Dill-Sahnesoße	Gemüseintopf "Gärtnerinnen Art" mit Bockwurstscheiben und einer Scheibe Weizenmischbrot	Schokoladenpudding Vanillesoße
Donnerstag, 21.11.2024	Gebratene Kohlroulade an einer feinen Bratensoße dazu Kartoffelpüree	Ravioli-Auflauf frischen Lauchstreifen, und mit Gouda überbacken	Pudding mit Himbeergeschmack
Freitag, 22.11.2024	Pangasius in Eihülle mit Hausgemachten Pellkartoffelsalat mit Tomaten, Salatgurke und Ei Eierscheiben	Bunte Spätzlepfanne mit frischem Gemüse und Tomatensoße	Götterspeise Kirsch
Samstag, 23.11.2024	Kartoffel-Bohnen Stampf mit Mettwurstscheiben	In Vollmilch gekocher Grießbrei mit heißen Erdbeeren Zimt und Zucker	Joghurt Stracciatella
Sonntag, 24.11.2024	Berliner Schweinenackenbraten an Bratensoße mit Blumenkohlgemüse, Salzkartoffeln	Grüne Erbsensuppe mit Sahne und frischen Kräutern abgeschmeckt und Kartoffelwürfel	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: