

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 16.12.2024	Grießbrei mit Zimt und Zucker Erdbeersoße	Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Kochschinkenstreifen	Birnenkompott
Dienstag, 17.12.2024	2 gekochte Eier an Senfsoße Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Kräuterquark mit Kalbsleberwurst fein und Butter dazu Salzkartoffeln	Frisches Obst
Mittwoch, 18.12.2024	Penne mit Jagdwurst und Tomatensoße Reibekäse	Kohlrabieintopf mit Schweinefleischwürfel und Kartoffelwürfeln dazu Roggen Bauernbrot	Apfelmus
Donnerstag, 19.12.2024	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfel Roggen Bauernbrot	Bockwurst mit Senf und Kartoffelsalat	Vanillepudding
Freitag, 20.12.2024	Pangasius pochiert Fischkräutersoße an Salzkartoffeln und Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing	Paprikaschote gefüllt an Bratensoße mit Kartoffelpüree und Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing	Schokopudding
Samstag, 21.12.2024	Linseneintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Möhren-Kartoffeleintopf mit Rindfleischwürfel Roggen Bauernbrot	Frisches Obst
Sonntag, 22.12.2024	paniertes Schweineschnitzel an Bratensenfsoße mit Mischgemüse und Schnittlauchkartoffeln	Hefeknödel mit Heidelbeerkompott	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: