

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 16.12.2024	Hörnchennudeln Tomatensoße mit Basilikum dazu gebratene Fleischwurstwürfel und Reibekäse	Marillenknödel mit Vanillesoße	Schattenmorellenkompott
Dienstag, 17.12.2024	Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Käse überbacken dazu Käsesoße und Kartoffelpüree	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Kräutersoße dazu frischer bunter Salat Klarer Dressing	Süße Quarkspeise
Mittwoch, 18.12.2024	Beefsteak mit Thymian-Bratensoße dazu Schwarzwurzelrahmgemüse und Salzkartoffeln	Kohlrabieintopf mit gewürfeltem Kasseler und Kartoffelwürfeln dazu Roggen Bauernbrot	Götterspeise Himbeer mit Vanillesoße
Donnerstag, 19.12.2024	Schweinskopfsülze an Remoulade dazu Gewürzgurke und Bratkartoffeln	Kartoffelrösti mit Tomate und Käse überbacken dazu Ratatouille und frischer bunter Salat Joghurt-Dressing	Mandarinen-Pfirsichkompott
Freitag, 20.12.2024	Marinierter Hering "Hausfrauen Art" mit Salzkartoffeln	Eieromelett mit Rahmchampignons	Himbeerpudding
Samstag, 21.12.2024	Linseneintopf mit Kartoffeln und Wiener Würstchen dazu Roggen Bauernbrot	warmer Milchreis mit zerlassener Butter Zimt und Zucker	Frisches Obst
Sonntag, 22.12.2024	Schweinegeschnetzeltes mit Mischgemüse und Serviettenknödel	Schweinegeschnetzeltes mit Mischgemüse und Serviettenknödel	Milchreisdessert mit Fruchtsoße

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: