

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 16.12.2024	Paprika-Wurstgulasch mit Gabelspaghetti und Rote Bete Salat	Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Sahnesoße und Rote Bete Salat	Fruchtjoghurt
Dienstag, 17.12.2024	Wirsing Eintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Kasseler dazu frisches Baguettebrot	Milchreis mit heiße Kirschen	Götterspeise Kirsch
Mittwoch, 18.12.2024	Putengeschnetzeltes "Gyros" mit Butterreis und Zaziki dazu Tomatensalat	Käsespätzle mit geschmorten Zwiebeln und Tomatensalat	Frisches Obst
Donnerstag, 19.12.2024	Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut und Speckwürfel dazu Kräuterquark	Broccoli Nussecke in Knusperpanada mit Sauerkraut und Schupfnudeln dazu Kräuterrahmsauce	Pudding mit Sahnegeschmack
Freitag, 20.12.2024	Heringsfilet in Sahnesoße mit Salzkartoffeln und Gurkensalat	Bunte Nudelpfanne mit Gemüse und Tomatensoße	Süße Quarkspeise
Samstag, 21.12.2024	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfel dazu frisches Baguettebrot	Bauernfrühstück mit Speck und Zwiebeln dazu Essiggurke	Frisches Obst
Sonntag, 22.12.2024	Schweinespießbraten in Bratensoße mit Rahmkohlrabi und Kroketten	Quarkkeulchen mit Vanillesoße	Eisbecher Vanille

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: