

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 16.12.2024	<b>Sellerie-cremesuppe</b>	<b>"Gyros" von der Pute mit Zaziki dazu Tomatenreis und Krautsalat</b>	<b>Grießbrei mit heiße Kirschen</b>	<b>Joghurt Natur Heidelbeeren</b>
Dienstag, 17.12.2024		<b>Gulaschsuppe dazu Frisches Baguette</b>	<b>Gemüsebratling an Sauerrahm Dip und Tomatensalat</b>	<b>Ananaskompott</b>
Mittwoch, 18.12.2024	<b>Gemüsebrühe mit Sternchennudeln</b>	<b>paniertes Schweineschnitzel an Jägersoße und Butterspätzle mit Kopfsalat in Essig Öl Dressing</b>	<b>Blumenkohl Käse Medaillon an Rahmsoße und Butterspätzle mit Kopfsalat in Essig Öl Dressing</b>	<b>Götterspeise mit Kirschgeschmack</b>
Donnerstag, 19.12.2024		<b>"Himmel und Erde" Gebratene Blutwurst mit Schmorzwiebel und Apfelspalten dazu Kartoffelpüree</b>	<b>Linsenlasagne Eisbergsalat French-Dressing</b>	<b>Pudding mit Karamelgeschmack</b>
Freitag, 20.12.2024	<b>Rote-Bete Cremesuppe</b>	<b>Fischragout mit Gartengemüse und Butterreis</b>	<b>Vegetarisches Bauernomelett mit Gewürzgurke und bunter Krautsalat</b>	<b>Quarkspeise mit Pfirsichstücken</b>
Samstag, 21.12.2024		<b>Hühnerfleisch-Eintopf mit Gemüse und Frisches Baguette</b>	<b>Riesengerknödel gefüllt mit Kirschkompott und Mohnbutter</b>	<b>frischer Apfel</b>
Sonntag, 22.12.2024	<b>Gemüsebrühe mit Backerbsen</b>	<b>Rinderroulade Hausfrauen Art mit Rotkohl und Kartoffelklöße</b>	<b>Gemüseragout mit Röstitaler dazu Eisbergsalat in Joghurtdressing</b>	<b>Eisbecher Vanille-Erdbeere</b>

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: