

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 16.12.2024	Bauernomelette mit Speck-Zwiebelschmelze, Kaisergemüse und Gewürzgurke	Tortellini Auflauf mit Spargel, Putenstreifen und Käse überbacken.	Salatteller mit Ei und Schinken Ei und Schinken dazu French-Dressing	Fruchtcocktail
Dienstag, 17.12.2024	paniertes Lachsschnitzel mit Jägersoße und Mischgemüse dazu Röstitaler (3 Stück)	Gemüseintopf mit Fleischklößchen und Kartoffelwürfeln dazu Bauernbrot	Tomatensalat dazu Essig-Öl-Dressing	Joghurt Erdbeere
Mittwoch, 18.12.2024	Grießbrei mit heißer Fruchtcocktail	Käsespätzle mit getrocknete Röstzwiebeln	Wurstsalat dazu Essig-Öl-Dressing	Frisches Obst
Donnerstag, 19.12.2024	Bunte Nudeln mit Hackfleischsoße "Bologneser Art"	Kartoffeltaschen mit Sahnesoße und Sommergemüse	Salatteller mit Käsewürfel Käsewürfel dazu Thousand Island Dressing	Götterspeise Himbeer
Freitag, 20.12.2024	panierter Seelachs, Blattspinat mit Sahne und Kartoffelpüree	Schwäbischer Maultascheneintopf mit Gemüse	Bauernsalat mit Schafkäse Schafkäse dazu Joghurt-Kräuter dressing	Apfelmus
Samstag, 21.12.2024	Graupeneintopf mit Rindfleischwürfel Roggen Bauernbrot		bunter Salatteller mit Sahnedressing	Pfirsichkompott
Sonntag, 22.12.2024	Kasselerbraten mit Bratensoße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree		Frische Blattsalate mit Schinken Schinken und Käsestreifen dazu Joghurt-Kräuter dressing	Puddingsuppe Schoko

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: