

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 16.12.2024	Frikadelle an Bratensoße mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln	Vegetarische Lasagne im Ofen gebacken	Frisches Obst
Dienstag, 17.12.2024	Geflügelleberragout in Zwiebel-Apfelsoßesoße dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat	Gnocchi in Thunfisch-Tomatensoße dazu Broccoligemüse	Vanillepudding
Mittwoch, 18.12.2024	Nudeleintopf mit Geflügelfleischwürfel	Kartoffelsalat mit paniertes Schweineschnitzel und Senf	Quarkspeise Mandarine
Donnerstag, 19.12.2024	Paniertes Schweineschnitzel auf Champignonsoße dazu Mischgemüse und Kroketten	Pilzragout in Sahnesauce mit Semmelknödel	Birnenkompott
Freitag, 20.12.2024	Gebratener Seehecht mit Senfsoße dazu Kopfsalat Essig-Öl-Dressing und Salzkartoffeln	Gemüseragout mit Butterreis dazu Kopfsalat in Essig-Öl-Dressing	Götterspeise Kirsch
Samstag, 21.12.2024	Erseneintopf mit Mettwurstscheiben	Grießbrei mit Zimt und Zucker	Banane
Sonntag, 22.12.2024	Rinderbrust an Meerrettichsoße dazu Petersilienkartoffeln und Gewürzgurke	Blumenkohl-Broccoliauflauf im Ofen gebacken	Eisbecher Vanille-Schokolade

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: