

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 16.12.2024	Schichtkraut dazu Salzkartoffeln und frischer bunter Salat mit Essig-Öl-Dressing	Hackfleischtopf mit Maisgemüse und Kartoffelwürfel frischer bunter Salat Essig-Öl-Dressing	Pfirsichkompott
Dienstag, 17.12.2024	Bockwurst mit Senf und Nudelsalat	Tafelspitz gekocht Meerrettichsoße Bouillonkartoffeln	Götterspeise Himbeer mit Vanillesauce
Mittwoch, 18.12.2024	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfel und Kartoffelwürfel	Schupfnudeln heißen Kirschen	Sahnepudding mit Fruchtsoße
Donnerstag, 19.12.2024	Reibekuchen mit Apfelmus	Penne mit Spinat-Gorgonzolasoße dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Frisches Obst
Freitag, 20.12.2024	Seelachsfilet in Eihülle mit Senfsoße und Salzkartoffeln dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Semmelknödel mit Rahmchampignons dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Fruchtjoghurt
Samstag, 21.12.2024	Wirsingintopf mit Kartoffelwürfel und Schweinefleischwürfel	Linsensuppe mit Fleischwurstwürfel und Kartoffelwürfeln	Süße Quarkspeise
Sonntag, 22.12.2024	Schweinegulasch in Rahmsoße mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	Bunter Gemüseteller mit Soße Hollandaise und Salzkartoffeln	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: