

Änderungen vorbehalten

| Tag | Menü I | Menü II | Dessert |
|---------------------------|--|---|-------------------------------------|
| Montag, 16.12.2024 | Hähnchenbrust Currysoße mit Früchten dazu Butterreis und Paprika Maissalat mit Vinaigrette | Gebackener Camembert mit Preiselbeeren dazu Kartoffelpüree | Pudding mit Erdbeergeschmack |
| Dienstag, 17.12.2024 | Chili con carne mit Frisches Baguettebrot | Nudelauflauf mit Gemüse | Götterspeise Himbeer Vanillesoße |
| Mittwoch, 18.12.2024 | Steckrübeneintopf mit Würstchen und Brötchen | Milchreis mit Apfelmus dazu Zimt und Zucker | Quarkspeise Mandarine |
| Donnerstag, 19.12.2024 | Tortellini mit Hackfleischfüllung dazu Käsesoße und Rote Bete Salat | Blumenkohl Käse Medaillon mit Käsesoße und Rote Bete | Karamellpudding |
| Freitag, 20.12.2024 | panierter Seelachs mit Dillrahmsoße dazu Broccoli und Salzkartoffeln | vegetarisches Schnitzel mit Kräuterrahmsoße dazu Broccoli und Salzkartoffeln | Rote Grütze mit Vanillesoße |
| Samstag, 21.12.2024 | Weißkohleintopf mit Schweinefleischwürfel Brötchen | Grießbrei mit heiße Pflaumen | Banane |
| Sonntag, 22.12.2024 | Schweinebraten Senfkruste mit Bratensoße dazu Mischgemüse 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: