

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 16.12.2024	Kartoffelecke gefüllt mit Quark dazu buntes Gartengemüse und Kräuter-Sauerrahmsauce	Poulardenfilets `Toscaná` mit einen Kartoffeltörtchen	Vanillepudding
Dienstag, 17.12.2024	Alpenländer Lauchrahmnudeln mit Schinken und Käse überbacken	Spiralnudeln mit Vegetarischer Bolognese dazu Gurkensalat in Dill-Sahnesoße	Fruchtjoghurt
Mittwoch, 18.12.2024	Erbsensuppe vegetarisch mit Kartoffelwürfel	Reiseintopf mit Hühnerfleisch und Gemüse	Götterspeise Waldmeister
Donnerstag, 19.12.2024	Kohlrouladen in Bratensoße dazu Stampfkartoffeln	Vegetarischer Moussaka	Erdbeerpudding
Freitag, 20.12.2024	Fischfrikadelle auf Senfsoße mit Kartoffelpüree und Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing	Gekochte Eier auf Senfsoße mit Kartoffelpüree und Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing	Fruchtjoghurt
Samstag, 21.12.2024	Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch	Gulaschtopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel	Frisches Obst
Sonntag, 22.12.2024	Kalbshacksteak in Rahmsauce dazu Kohlrabigemüse mit Salzkartoffeln	Riesenrösti mit bunten Gemüse und Käse überbacken	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: