

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 23.12.2024	Grütwurst an Sauerkraut mit Salzkartoffeln	Ungarischer Kesselgulasch "Budapester Art" dazu frisches Weißbrot	Frisches Obst
Dienstag, 24.12.2024	Putengeschnetzeltes "Gyros" mit Zaziki und Gemüsereis	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" dazu Roggen Bauernbrot	Schokopudding
Mittwoch, 25.12.2024	Entenkeule gebraten an Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklöße	Milchreis mit Zimt und Zucker dazu heiße Kirschen	Eisbecher Vanille-Schokolade
Donnerstag, 26.12.2024	Wildschweingulasch mit Preiselbeeren an Brechbohnen und Kartoffelklöße	Hackbraten an Bratensoße mit Brechbohnen und Kartoffelpüree	Mandarinenkompott
Freitag, 27.12.2024	Fischnuggets an Fischkräutersoße und Kartoffelpüree dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Weißer Bohneneintopf mit Speckwürfel Roggen Bauernbrot dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Vanillepudding
Samstag, 28.12.2024	Wirsingeeintopf mit Kartoffelwürfel und Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Steckrübeneintopf an Kartoffelwürfeln mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Frisches Obst
Sonntag, 29.12.2024	Spießbraten an Bratensoße mit Rosenkohl und Petersilienkartoffeln	Marillenknödel an heiße Vanillesoße	Pfirsichkompott

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: