

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 23.12.2024	Omelette Rahmchampignon mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse	warmer Milchreis mit Zimt und Zucker	Salatteller mit Ei und Schinken Ei und Schinken dazu French-Dressing	Pfirsichkompott
Dienstag, 24.12.2024	Weihnachtlicher Hähnchenschenkel mit Cerrysauce , Apfel Rotkohl dazu Kartoffelklöße		Tomatensalat dazu Essig-Öl-Dressing	Weihnachtsmanneis
Mittwoch, 25.12.2024	1. Weihnachtstag Putenrollbraten mit Rosenkohl , Kroketten und Rotweinsöße		Wurstsalat dazu Essig-Öl-Dressing	Tannenbaumeis
Donnerstag, 26.12.2024	2. Weihnachtstag Wildschweingulasch mit Rotkohl und Herzoginkartoffeln		Salatteller mit Käsewürfel dazu dazu French-Dressing	Panna-Cotta mit Erdbeersöße
Freitag, 27.12.2024	Backfisch in Bierteig mit Speckkartoffelsalat und Remoulade	Graupeneintopf Rindfleischwürfel Graubrot	Bauernsalat mit Schafkäse dazu Schafkäse dazu Joghurt-Kräuter dressing	Joghurt Pfirsich Maracuja
Samstag, 28.12.2024	Lauch-Hackfleisch-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Frischkäse Roggen Bauernbrot		bunter Salatteller dazu mit Sahnedressing	Götterspeise Waldmeister
Sonntag, 29.12.2024	Jungschweinebraten ,mit Bratensoße und Salzkartoffeln dazu Kohlrabigemüse		Frische Blattsalate mit Schinken und Käsestreifen dazu Joghurt-Kräuter dressing	Puddingsuppe Schoko

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: