

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 23.12.2024	Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade und Bratkartoffeln	Süß-saures Kartoffelgulasch mit Mettenden dazu Wachsbrechbohnsensalat	Mandarinenquarkspeise
Dienstag, 24.12.2024	Deftiger Hackfleischeintopf	Blumenkohl-Broccoliauflauf an Käsesoße dazu Salzkartoffeln	Vanillepudding
Mittwoch, 25.12.2024	Gebratene Entenkeule in Orangensoße mit Zimtrütkohl und Kartoffelklößen	Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu Petersilienkartoffeln	Tannenbaumeis
Donnerstag, 26.12.2024	Zartes Hirschgulasch in Wacholderrahm dazu Butterspätzle und Rosenkohl	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren dazu Toast und Butter	Lebkuchenmousse
Freitag, 27.12.2024	Panierter Seelachs mit Zitronenecke dazu ein Pellkartoffelsalat	Tortellini mit Fleischfüllung in Sahnesoße mit Lauch und Tomaten dazu Chinakohlsalat	Bananenpudding
Samstag, 28.12.2024	Herzhafter Pichelsteiner Suppentopf	Makkaroni an Tomatensoße dazu Eisbergsalat in Joghurtdressing	Preiselbeerbirne
Sonntag, 29.12.2024	Sahnebraten aus der Schweinschulter mit Delikatessbohnen dazu Kartoffelgratin	Großer bunter Salatteller mit Thunfisch und Joghurtdressing	Obstsalat "Tropic"

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: