

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 23.12.2024	Grünkohl mit Mettenden und Salzkartoffeln	Milchreis mit heißen Kirschen	Rote Grütze
Dienstag, 24.12.2024	Hähnchenschnitzel "holsteiner art" Bratkartoffeln Röstzwiebeln Coleslaw	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gurkensalat in Dill-Sahnesoße	Frisches Obst
Mittwoch, 25.12.2024	Barberie Ente an Orangen-chilli Chutney mit Rotkohl und Klößen	Wintergemüse Quiche mit Bechamelsoße und Rote Beete Apfel Salat	Lebkuchen Mousse
Donnerstag, 26.12.2024	Forelle Bleu mit Kartoffel-Endivienstampf und Gurkensalat	Kürbis-Maultaschen mit Amarettini  Butter und ein Gemischter Salat	Tonkabohnen Creme
Freitag, 27.12.2024	Heringsfilet "Hausfrauen Art" Salzkartoffeln Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing	Ravioli Tomatensoße mit Basilikum Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing	Müller Milchreis
Samstag, 28.12.2024	Hühnersuppeneintopf mit Nudeln und Gemüse und Semmel	Karotten-Cremesuppe mit Kartoffeleinlage und Crútons	Fruchtcocktail
Sonntag, 29.12.2024	Schweinenacknbraten Bratensenfsoße Rosenkohl Salzkartoffeln	Blumenkohl Käse Medaillon Käsesoße Salzkartoffeln Tomatensalat	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: