

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 16.02.2026	Hühnerbrühe mit Nudeln	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	Geflügelfleischkäse an Bratensenfsoße dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Erdbeerjoghurt
Dienstag, 17.02.2026	Paprikacremesuppe	Putengeschnetzeltes "Gyros" mit Zaziki an Butterreis dazu ein Weißkrautsalat	Kartoffel-Gemüseauflauf an Sahnesoße dazu Eisbergsalat in Joghurt-Kräuter dressing	Birnenkompott
Mittwoch, 18.02.2026		Kartoffel-Möhrenstampf mit Mettenden	Sahniger Grießbrei mit heiße Kirschen	Bananenpudding
Donnerstag, 19.02.2026	Rinderbouillon mit Markklößchen	Currywurst mit Pommes Frites dazu ein bunter Salat in Essig Öl Dressing	Makkaroni in Spinat-Gorgonzolasoße dazu ein bunter Salat in Essig Öl Dressing	Quarkspeise Mandarine
Freitag, 20.02.2026	Kohlrabicremesuppe	Fischstäbchen an Sahnesoße mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Eierfrikassee mit buntem Frühlingsgemüse dazu Salzkartoffeln	Karamellpudding
Samstag, 21.02.2026		Rindfleischsuppe mit Reis und Gemüse	Kirschmichel mit Vanillesoße	Pfirsichkompott
Sonntag, 22.02.2026	Rinderbrühe mit Gemüse	Schinkenkrustenbraten an Kümmelsoße mit Bayrisch Kraut und Semmelknödeln	gebackene Champignonköpfe auf Bernaise dazu Baguettebrot und ein Kopfsalat in Sauerrahmdressing	Panna Cotta

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: