

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 16.02.2026	Tomaten-Creme-Suppe	Paprika-Wurstgulasch mit Spiralnudeln dazu Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter dressing	Mediterrane Zucchini-Reis Pfanne mit Tomaten-Basilikumsoße	Obstsalat "Tropic" und Sahnehaube
Dienstag, 17.02.2026	Hühnerbrühe mit Eierstich	Schweineschnitzel an Bratensoße mit Broccoli und Kroketten	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus und Kräuterquark	Mandelpudding
Mittwoch, 18.02.2026	Broccoli-Creme-Suppe	Hausgemachte Lasagne dazu frischer bunter Salat mit Joghurt-Kräuter dressing	Eierfrikassee mit Gemüse und Kartoffelpüree dazu frischer bunter Salat mit Joghurt-Kräuter dressing	Quarkspeise mit Waldbeeren
Donnerstag, 19.02.2026	Rinderbrühe mit Gemügestreifen	Kasslersteak an Bratensoße mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Gemüsebratling mit Tomatensoße und Kartoffelpüree	Joghurt mit Pfirsich Maracuja
Freitag, 20.02.2026	Kartoffel-Creme-Suppe	Seelachsfilet Bordelaise mit Kräutersoße und Kartoffel-Kräuterpüree dazu Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter dressing	vegetarisch gefüllte Zucchini mit Gemüserais und Tomatensoße	Schokoladenpudding
Samstag, 21.02.2026	frischer bunter Salat	Erbseintopf mit Kartoffelwürfeln und Geflügelwienerscheiben dazu Frisches Baguettebrot	Weißer Bohneneintopf dazu Frisches Baguettebrot	Heidelbeerkompott
Sonntag, 22.02.2026	Gemüsebrühe mit Fadennudeln	Schweinebraten mit Senfkruste mit Bratensoße, Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln	Quarkkeulchen mit heißer Vanillesoße	Eisbecher Vanille- Erdbeere Geschmack

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: