

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 02.03.2026	Champignoncremesuppe	Spitzkohleintopf mit Schweinefleisch mit Kartoffelwürfeln dazu Frisches Baguettebrot	Tortellini mit Käsefüllung auf Tomatenragout	Pfirsichkompott
Dienstag, 03.03.2026	Gemüsebrühe mit Muschelnudeln	Geflügel-Köttbullar mit Preiselbeeren in Rahmsauce dazu Kartoffelpüree	Riesengerknödel Kirsch an Vanillesauce	Pudding mit Karamellgeschmack Sahnehaube
Mittwoch, 04.03.2026	Bärlauchcremesuppe	Kohlroulade mit Bratensoße dazu Petersilienkartoffeln	Blumenkohl Käse Medaillon mit Bechamel dazu Erbsen und Butterreis	Vanillecreme Fruchtsoße
Donnerstag, 05.03.2026	Geflügelbrühe mit Gemüse und Backerbsen	Pfannenschlag Bratensauce Gewürzgurke Salzkartoffel	vegetarisches Schnitzel auf Lauchgemüse mit Salzkartoffeln	Frisches Obst
Freitag, 06.03.2026	Currycremesuppe	Heringsstipp mit Hausfrauen Soße an Petersilienkartoffeln	Salzkartoffeln und Kräuterquark frischer bunter Salat und Essig-Öl-Dressing	Pudding mit Mandelgeschmack Schokostreusel
Samstag, 07.03.2026		Hühnersuppeneintopf mit Reis und Gemüse	Pfannkuchen mit heißen Kirschen und heißer Vanillesauce	Götterspeise Tropicana Sahnehaube
Sonntag, 08.03.2026	Rinderbrühe mit Markklößchen	Sauerbraten in eigener Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Gemüseragout Salzkartoffeln	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: