

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 30.03.2026	Gemüsecremesuppe	Putengeschnetzeltes "Gyros" mit Zaziki an Gemüsereis	Möhren-Kartoffeleintopf	Apfelkompott
Dienstag, 31.03.2026	Hühnerbrühe mit Eierstich	Schweinegulasch "Szegediner Art" dazu Petersilienkartoffeln	Bunter Gemüseteller mit Soße Hollandaise und Petersilienkartoffeln	Götterspeise Waldmeister mit Sahnehaube
Mittwoch, 01.04.2026	Kräutercremesuppe	Lasagne hausgemacht	Hausgemachte Quarkschnitte an heißer Vanillesoße und heißen Kirschen	Kirschgrütze mit Vanillesoße
Donnerstag, 02.04.2026	Gemüsebrühe mit Fadennudeln	Hausgemachter Hackbraten mit Bratensoße an Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	Blumenkohl mit Käsesoße und Kartoffel-Kräuterpüree	Frisches Obst
Freitag, 03.04.2026	Tomatencremesuppe	Seelachsfilet in Eihülle an Speckkartoffelsalat	vegetarisches Bauernfrühstück mit brauner Soße und Mixed Pickles	Pudding Vanillegeschmack mit Schokoladensoße
Samstag, 04.04.2026		Erseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Wiener Würstchen	Milchreis mit heiße Blaubeeren dazu Zimt und Zucker	Fruchtjoghurt
Sonntag, 05.04.2026	Rinderbrühe mit Markklößchen	Lammrollbraten Rotweinssoße Speckbohnen Butterspätzle	hausgemachte Semmelknödel Rahmchampignons	Osterdessert

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: