

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 08.06.2026	Hühnerbrühe mit Nudeln	Hähnchen Cordon Bleu Geflügelsoße gebuttertes Sommergemüse Kartoffelpüree	vegetarische Bratwurst Geflügelsoße gebuttertes Sommergemüse Kartoffelpüree	Pudding mit Vanillegeschmack
Dienstag, 09.06.2026		Möhren-Kartoffeleintopf Wiener Würstchen Dazu Graubrot (Projekt)	Grießschnitte mit Erdbeersoße	Quarkspeise Kirsche
Mittwoch, 10.06.2026	Rinderbrühe mit Nudeln (Projekt)	Geflügelbratwurst Senf Farmersalat	Bunte Nudelpfanne mit Pilzragout in Sahnesauce dazu Karottengemüse	Götterspeise Kirsche
Donnerstag, 11.06.2026	Pilzcremesuppe	Hausgemachte Frikadelle mit einer Rotweinssoße dazu Apfel Rotkohl und Salzkartoffeln	Süßer Reisauflauf mit Kirschkompott	Apfelmus Projekt
Freitag, 12.06.2026	Selleriecremesuppe	Fischstäbchen an einer Kräuterrahmsoße mit Blattspinat und Kartoffelpüree	Omelette an einer Kräuterrahmsoße mit Kartoffelpüree und Blattspinat	Stracciatella Joghurt
Samstag, 13.06.2026		Hühner Nudel Suppen Eintopf mit Gemüse und Vollkornbrot	Nudelauflauf mit Gemüse und Käse an einer Frischkäsesoße	Hausgemachte Rote Grütze Vanillesoße
Sonntag, 14.06.2026	Currycremesuppe	Gekochte Rinderbrust mit einer Meerrettichsoße Salzkartoffeln und Mischgemüse	Gemüsebratling an einer Petersiliensoße mit Kartoffelpüree	Eisbecher Vanille- Erdbeere

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: