

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 15.06.2026	Fruchtkaltschale Kirsch	Geflügel-Cevapcici mit Djuvecreis und einem bunten Salatteller in Joghurt-Kräuter dressing	Gemüsebratling, hausgemacht mit Djuvecreis und einem bunten Salatteller mit Joghurt-Kräuter dressing	Kirschjoghurt
Dienstag, 16.06.2026		Möhren-Kartoffeleintopf mit Bockwurstscheiben, dazu Roggen Bauernbrot	Minestrone "italienische Gemüsesuppe" mit Roggen Bauernbrot	Erdbeer - Rhabarberkompott
Mittwoch, 17.06.2026	Tomatensuppe	Putensteak "Hawaii" mit Preiselbeeren, auf Sauce Hollandaise, dazu Butterreis & Erbsen und Möhren	Kaiserschmarrn mit heißer Vanillesoße und Apfelmus	Pudding mit Erdbeergeschmack
Donnerstag, 18.06.2026	Gemüsebrühe mit Gemüsewürfelchen	Fleischkäse mit süßem Senf, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Weißkrautsalat	Kartoffel-Zucchini-Plätzchen mit Sauerrahm Dip und Karotten-Apfel-Salat	Götterspeise Waldmeister mit Vanillesoße
Freitag, 19.06.2026	Hühnerbrühe mit Eierstich	Pangasius in Eihülle gebraten mit mediterranem Gemüse und Butterreis	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze, dazu einen frischen bunten Salat mit French-Dressing	Quarkspeise Beerenfrüchte
Samstag, 20.06.2026		Schnibbelbohneintopf mit Speckwürfeln & Roggenmischbrot	Quarkkeulchen mit heißer Vanillesoße	Frisches Obst
Sonntag, 21.06.2026	Rinderbrühe mit Gemüse	Schinkenkrustenbraten in seiner Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree	Linsengemüse "süß sauer" mit Kräuterreis dazu Frisches Baguettebrot	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: