

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 22.06.2026	Spinatcremesuppe	Ravioli gefüllt mit Rindfleisch mit einer Tomatensoße Farmersalat und French-Dressing	Ravioli gefüllt mit Käse und Spinat mit einer Tomatensoße, Farmersalat und French-Dressing	Pudding mit Sahnegeschmack
Dienstag, 23.06.2026		Mediterrane Kartoffel-Tomaten Eintopf Wiener Würstchen Graubrot	Warmer Milchreis mit einer Fruchtsoße	Hausgemachte Rote Grütze
Mittwoch, 24.06.2026	Currycremesuppe	Wiener Würstchen Nudelsalat Tomatensalat Joghurtdressing	Vegetarische Nudelpfanne Rahmsoße Tomatensalat	Herrencreme
Donnerstag, 25.06.2026	Tomatensuppe	Hackbällchen in einer Zwiebelsoße mit Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree	Gemüse Eintopf "Gärtnerinnen Art" Bouillonkartoffeln mit Vollkornbrot	Götterspeise Kirsch Vanillesauce
Freitag, 26.06.2026	Gemüsebrühe Nudeln	Panierter Seelachs mit Remoulade, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Salatteller mit Ei und Schinken Joghurt-Kräuter dressing Roggen Bauernbrot	Mandarinenkompott
Samstag, 27.06.2026		Weißer Bohneneintopf mit Bouillonkartoffeln Speckwürfel und Graubrot	Grießschnitte mit Erdbeersauce	Joghurt Waldbeere
Sonntag, 28.06.2026	Rinderbrühe mit Gemüse (Projekt)	Kasselerbraten mit einer Bratensauce Mediterranes Gemüse dazu Kartoffelpüree	Kartoffeltaschen an Kräuterrahmsoße Mediterranes Gemüse	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: