

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 06.07.2026	Bunte Nudeln an Hackfleischsoße "Bologneser Art" mit Parmesan und Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing	Käsespätzle an Bunter Gemüseteller mit Soße Hollandaise und Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing	Mandarinenkompott
Dienstag, 07.07.2026	Minestrone Geflügelfleischwürfel	vegetarische Frikadelle mit Bratkartoffeln an Senf und frischer bunter Salat Sahnedressing	Karamellpudding
Mittwoch, 08.07.2026	Frikadelle an Paprikasoße mit Herzoginkartoffeln und bunter Krautsalat	Champignon-Reispfanne an Currysoße und bunter Krautsalat	Schokoladenpudding mit Eierlikör
Donnerstag, 09.07.2026	Hähnchenbrust natur mit Kräutersoße an Broccoli mit Pommes frites	Gemüse Frühlingsrolle mit Butterreis an Süß-sauer Soße und Broccoli	Quarkspeise mit Fruchtcocktail
Freitag, 10.07.2026	Wildlachs mehliert Fischsenfsoße Stangenspargel frisch Schwenkkartoffeln	warmer Milchreis und Zimt und Zucker	Zitronencreme
Samstag, 11.07.2026	Erseneintopf Bockwurstscheiben	Karotteneintopf	Obstsalat "Tropic"
Sonntag, 12.07.2026	Rinderroulade in eigener Soße Brechbohngemüse Rosmarinkartoffeln	Kartoffel-Gemüseauflauf	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: