

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 20.07.2026	Gemüsebrühe mit Backerbsen	Hausgemachter Hackbraten mit Bratensauce Kaisergemüse und Schnittlauchkartoffeln	Gemüse-Kartoffelauflauf in Bechamel-Sauce Gurkensalat klar Essig Öl Dressing	Pudding mit Mandelgeschmack
Dienstag, 21.07.2026		Hühnersuppeneintopf mit Reis und Gemüse (Projekt)	Ofenkartoffel mit Kräuterquark dazu Tomatensalat mit Essig Öl Dressing	Erdbeer Joghurt
Mittwoch, 22.07.2026	Rinderbrühe mit Eierstich	Currywurst Currysoße Kartoffelpüree Erbsen	vegetarische Bratwurst Djuvecreis	Quarkspeise Pfirsich
Donnerstag, 23.07.2026	Kartoffelcremesuppe	Frikadelle Senfsauce Kohlrabigemüse Kartoffelpüree	Spiegelei Kohlrabigemüse Kartoffelpüree	Frisches Obst
Freitag, 24.07.2026	Gemüsebrühe mit Gemüsewürfelchen	Panierter Seelachs mit Remoulade, Blattspinat und Salzkartoffeln	Gemüsebratling Sauerrahm Dip Tomatensalat	Hausgemachte Rote Grütze
Samstag, 25.07.2026		Grüner Bohneneintopf Bouillonkartoffeln Speckwürfel mit Vollkornbrot	Warmer Milchreis mit Erdbeerkompott	Birnenkompott
Sonntag, 26.07.2026	Kräutercremesuppe	Rinderbraten gekocht einer Zwiebelsoße dazu Kohlrabi-Gemüse und Kartoffelpüree	Rührei Rahmspinat Kartoffelpüree	Eisbecher Vanille

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: