

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 27.07.2026	Gemüsecremesuppe	Speckpfannkuchen mit Kräuterquark und Eisbergsalat in Joghurtdressing	Nudelaufwurf mit Gemüse und Käse mit Eisbergsalat in Joghurtdressing	Fruchtcocktail
Dienstag, 28.07.2026	Rinderbrühe mit Gemüse	Toast Hawaii mit frischem buntem salat in Essig-Öl Dressing	Kichererbsen-Bällchen vegetarisch mit Grilltomate und Kartoffelgratin	Erdbeerpudding
Mittwoch, 29.07.2026		Minestrone mit Rindfleischwürfeln	Blumenkohl Auflauf Kartoffeln und Brokkoli in Käsesoße	Frisches Obst
Donnerstag, 30.07.2026	Passierte Zwiebelcremesuppe	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete Salat	Vegetarisch gefüllte Zucchini an Basilikumrahmsoße mit Salzkartoffeln	Götterspeise Waldmeister Sahne
Freitag, 31.07.2026	Gemüsebrühe mit Fadennudeln	Salatteller mit Thunfisch und Joghurtdressing dazu frisches Baguettebrot	Champignon-Omelett an Kartoffel-Kräuterpüree mit Eisbergsalat in French-Dressing	Süße Quarkspeise
Samstag, 01.08.2026		Gemüse Eintopf "Gärtnerinnen Art" mit Bockwurstscheiben	Kaiserschmarrn mit Roter Grütze und heiße Vanillesoße	Frisches Obst
Sonntag, 02.08.2026	Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen	Westfälischer Pfefferpotthast und Salzkartoffel mit Gewürzgurke	Ofenkartoffel mit Kräuterquark mit Eisbergsalat und Essig Öl Dressing	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: