

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 03.08.2026	Gemüsecremesuppe	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren dazu Butterreis	Röstitaler mit Apfelmus dazu Zimt und Zucker	Apfelkompott
Dienstag, 04.08.2026	Fruchtkaltschale Heidelbeere	Mini Haxe an Bratensenfsoße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Penne in Tomatensoße mit Basilikum dazu Reibekäse und ein frischer bunter Salat	Mandelpudding
Mittwoch, 05.08.2026	frischer bunter Salat French-Dressing	Karotteneintopf mit Speckwürfel	Gnocchi mit Pikantersoße dazu Frühlingsgemüse	Süße Quarkspeise
Donnerstag, 06.08.2026	Kohlrabicremesuppe	Putengulasch in Kräutersoße dazu Kräuterreis und Kaisergemüse	Kaiserschmarrn in Vanillesoße	Götterspeise Tropicana mit Vanillesoße
Freitag, 07.08.2026	Fruchtkaltschale Melone	Heringsfilet "Hausfrauen Art" mit Salzkartoffeln dazu Gurkensalat in Dill-Sahnesoße	Salatteller mit Thunfisch und Joghurt Dressing Frisches Baguettebrot	Frisches Obst
Samstag, 08.08.2026	Farmersalat	Hackfleischtopf mit Frischen Paprikastreifen und Brechbohnen	Polenta-Knuspertasche dazu Gemüse ragout	Eisbecher Vanille- Schokolade
Sonntag, 09.08.2026	Blumenkohlcremesuppe	Kasselerbraten an Malzbiersoße Brechbohnen dazu Kroketten	Pilzragout in Sahnesauce Mischgemüse und Kräuterreis	Mousse au Chocolat

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: