

| Tag | Vorspeise | Menü I | Menü II | Dessert |
|---------------------------|-----------------------------------|---|---|---|
| Montag, 04.08.2025 | Gemüsesuppe | Schweinegulasch "Szegeiner Art", dazu Bouillonkartoffeln & Sauerrahm Dip | Gemüsepfannkuchen mit hausgemachtem Sauerrahmdip und einem Salatteller "Mexican Style" | Pudding mit Mandelgeschmack |
| Dienstag, 05.08.2025 | | Steckrübeneintopf mit Speckwürfel & einer Scheibe Graubrot | Linseneintopf mit einer Scheibe Graubrot | Kirsch-Götterspeise mit Vanillesoße |
| Mittwoch, 06.08.2025 | Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen | Geflügel-Köttbullar in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln & Rote Bete Salat | Polenta, (gebratene Maisgrießschnitte) auf gebratenem Gemüse mit Tomaten-Basilikumsoße | Frisches Obst |
| Donnerstag, 07.08.2025 | Gemüsebrühe mit Backerbsen | Nudelauflauf mit Schinken und Käse, dazu einen Eisbergsalat in French-Dressing | Wirsingauflauf auf Tomatensoße mit einem Eisbergsalat und French-Dressing | Götterspeise Himbeer mit Vanillesoße |
| Freitag, 08.08.2025 | Möhren-Pastinaken - Cremesuppe | Heringstipp mit Bouillonkartoffeln und Gurkensalat in Dill-Sahnesoße | Eierfrikassee mit buntem Gemüse, Kartoffelpüree und Gurkensalat in Dill-Sahnesoße | Frisches Obst |
| Samstag, 09.08.2025 | | Gulaschsuppe mit einer Scheibe Bauernbrot | Sahniger Grießbrei unter heißen Kirschen | Hausgemachte Süße Quarkspeise |
| Sonntag, 10.08.2025 | Rinderbrühe mit Markklößchen | Königsberger Klopse in Meerrettichsoße, Schnittlauchkartoffeln und Rote Bete Salat in Sahnedressing | Maultaschen mit Gemüsefüllung in einer reichhaltigen Gemüsebrühe, dazu eine Scheibe Roggen Bauernbrot | 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: