

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.08.2026	paniertes Schweineschnitzel mit Zitronenscheibe an Bratensauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffel	Grießschnitte heiße Kirschen	Himbeerpudding
Dienstag, 18.08.2026	Grüner Bohneneintopf Schweinefleischwürfel	vegetarische Lasagne mit frischer bunter Salat Essig-Öl-Dressing	Pudding mit Mandelgeschmack
Mittwoch, 19.08.2026	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	Blumenkohlgemüse an Käsesoße mit Salzkartoffeln	Götterspeise Himbeer Vanillesoße
Donnerstag, 20.08.2026	Geflügel-Cevapcici an Ratatouille mit Gemüsereis	Salatteller mit Ei und Schinken	Joghurt Erdbeere
Freitag, 21.08.2026	Hausgemachter Backfisch an Rahmspinat mit Salzkartoffeln	Spiegelei Rahmspinat Stampfkartoffeln	Vanillepudding
Samstag, 22.08.2026	Linseneintopf gewürfeltem Kasseler	Kartoffeleintopf	Pflaumenkompott
Sonntag, 23.08.2026	Schweinenacknbraten mit Backpflaumen an Speck-Bratensoße dunkel Rosenkohl Schwenkkartoffeln	vegetarischer Auflauf mit Ratatouillegemüse	Erdbeerpudding

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: