

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 13.10.2025	Gemüsecremesuppe	Putengeschnetzeltes "Gyros" mit Zaziki an Gemüsereis	Möhren-Kartoffeleintopf	Apfelkompott
Dienstag, 14.10.2025	Hühnerbrühe "Risi Bisi"	Wirsingroulade gefüllt mit Hackfleisch Kümmelsoße Kaisergemüse Petersilienkartoffeln	Bunter Gemüseteller mit Soße Hollandaise und Petersilienkartoffeln	Götterspeise Waldmeister mit Sahnehaube
Mittwoch, 15.10.2025	Kräutercremesuppe	Schweinegulasch "Szegediner Art" Salzkartoffel	Hausgemachte Quarkschnitte an heißer Vanillesoße und heißen Kirschen	Kirschgrütze mit Vanillesoße
Donnerstag, 16.10.2025	Gemüsebrühe mit Fadennudeln	Hausgemachter Hackbraten mit Bratensoße Bayrisch Kraut dazu Salzkartoffeln	Blumenkohl mit Käsesoße und Kartoffel-Kräuterpüree	Frisches Obst
Freitag, 17.10.2025	Tomatencremesuppe	Seelachsfilet in Eihülle an Speckkartoffelsalat	vegetarisches Bauernfrühstück mit brauner Soße und Mixed Pickles	Pudding Vanillegeschmack mit Schokoladensoße
Samstag, 18.10.2025		Erseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Wiener Würstchen	Milchreis mit heiße Blaubeeren dazu Zimt und Zucker	Fruchtjoghurt
Sonntag, 19.10.2025	Rinderbrühe mit Markklößchen	Kalbsgulasch mit Broccoli an Butterspätzle	vegetarischer Auflauf mit Ratatouillegemüse	Eisbecher Vanille- Schokolade

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: