

Februar-

Menükarte

-Menü

02.-06.02.2026

Montag

Rohkost-Sahne-Quark_f mit winterlichem Wurzelgemüse
aus ökologischem Anbau und Pellkartoffeln
Pfirsich-Mango-Kompott₃

Dienstag

Käse-Gnocchetti_{ac}f mit Tomatensoße_a und Salat
frisches Obst

Mittwoch

Serbischer Bohneneintopf mit ofenfrischen Brötchen_a
Bananenjoghurt_f

Donnerstag

Haschee_a „Jäger Art“ vom Rind auf Langkornreis
frisches Obst

Freitag

Knusper-Seelachsfilet_{ac}d
mit Kartoffel-Kürbispüree aus ökologischem Anbau
Pudding_lac_f

Die kleine Residenz wünscht allen einen Guten Appetit!!!

Änderungen vorbehalten! Zusatzstoffe und Allergene bitte der Legende entnehmen! Tel:06244-907924

Zusatzstoffe

1/mit Farbstoff 2/mit Konservierungsstoff 3/mit Antioxidationsmittel 4/mit Natriumdiphosphat
5/mit Geschmacksverstärker 6/mit E300(Ascorbinsäure) 7/mit E330(Citronensäure) 8/mit E450(Diphosphat)
9/mit E575(Glucanolacton) 10/mit E621(Natriumglutamat)

Allergene

a/mit Weizen b/mit Krebstieren c/mit Eier d/mit Fisch e/mit Erdnüssen f/mit Milch=Laktose
g/mit Pistazien h/mit Haselnüssen i/mit Senf j/mit Sesamsamen k/mit Weichtieren s/ mit Sellerie