

Februar-

Menükarte

-Menü

02.-06.02.2026

Montag

Rohkost-Sahne-Quark mit winterlichem Wurzelgemüse
aus ökologischem Anbau und Pellkartoffeln
Pfirsich-Mango-Kompott

Dienstag

Käse-Gnocchettiauf mit Tomatensoße und Salat
frisches Obst

Mittwoch

Serbischer Bohneneintopf mit ofenfrischen Brötchen.
Bananenjoghurt

Donnerstag

Haschee „Jäger Art“ vom Rind auf Langkornreis
frisches Obst

Freitag

Knusper-Seelachsfiletlauf
mit Kartoffel-Kürbispuree aus ökologischem Anbau
Puddinglauf

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 Eiern 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