

Menüplan vom 15.07.2024 - 21.07.2024



Wir wünschen einen
Guten Appetit

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Hähnchenbrust "Hawaii" an 1,12,58,63 Rahmgemüse 51,511,515,52,54,58,60 und Herzoginkartoffeln 52,54,58	Mini-Kartoffel-Knödel an Rahmgemüse 51,511,515,52,54,58,60	Zwiebackpudding 12,51,511,52,58
	504 kcal, 24 g Fett	233 kcal, 9 g Fett	102 kcal, 3 g Fett
Dienstag	"Bewohnerwunsch" "Lyoner" Wurststeak an 1,2,16 dicken Speckbohnen und 1,2,51,511,515,52,58 Kartoffelstampf 2,13,52,58,63	"Bewohnerwunsch" Blumenkohl - Käsetaler an 1,51,511,515,52,54,58 Sauce Hollandaise und 52,54,58,60 Salzkartoffeln	Pudding "Banane" 12,52,58
	530 kcal, 41 g Fett	543 kcal, 40 g Fett	101 kcal, 3 g Fett
Mittwoch	"Bewohnerwunsch" Nudelaufwurf mit Kochschinken 1,2,16,52,54,58 und Frühlingsgemüse	Reibekuchen mit 1,2,13,51,511,54,63 Apfelmus 2	Joghurtspeise mit Manda- rinen 12,52,58
	426 kcal, 13 g Fett	415 kcal, 5 g Fett	87 kcal, 2 g Fett
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" Bockwurst mit Senf, 1,2,19,52,58 Pommes frites und Salatbeilage 2,4,8,12,52,54,58,61	Gemüsefrikadelle mit 2,51,511,52,54,58 Kräuterquark und 52,58 Folienkartoffel	Käse-Sahne-Creme 52,58
	536 kcal, 32 g Fett	845 kcal, 52 g Fett	113 kcal, 11 g Fett
Freitag	Backfisch mit 1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58,61 Remouladensauce, 1,2,4,12,52,54,57,58 Gurkensalat und 2,61 Schwenkkartoffeln	Kartoffel - Sauerkrautauflauf mit 2,13,51,511,52,58,63 Schnittlauchsauce 51,511,515,52,58	Mirabellenkompott mit 2 Schlagsahne 52,58
	961 kcal, 73 g Fett	494 kcal, 13 g Fett	128 kcal, 5 g Fett
Samstag	"Bewohnerwunsch" Rosenkohleintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Speck 1,2,3,60	Spaghetti mit 51,511,54 Tomaten-Gemüsesauce 93,2,3,51,511,515,52,58,60,63	Schokopudding 52,58
	208 kcal, 11 g Fett	335 kcal, 4 g Fett	107 kcal, 2 g Fett
Sonntag	Rindergulasch mit 2,51,511 Bohngemüse und 52,58 Knöpfe 52,58	Tellerrösti mit Rahmgemüse und Käse überbacken 1,12,52,54,58,60	"Bewohnerwunsch" Grütze mit 12 Schlagsahne 52,58
	520 kcal, 17 g Fett	641 kcal, 49 g Fett	140 kcal, 5 g Fett

Preis
Suppe
3,00 Euro

Preis
Hauptgang
9,00 Euro

Preis
Dessert
3,00 Euro

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß* Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar.

Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe. Die Zusatzstoffe sowie Allergene können beim Personal erfragt werden.

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Menüplan vom 22.07.2024 - 28.07.2024



Wir wünschen einen
Guten Appetit

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Schweinenackenbraten mit ⁶¹ Spitzkohl und Kartoffeln untereinander ^{12,52,57,58}	Veg. Bratwurst mit Senf und ^{51,511,54,61} Nudelsalat ^{1,2,12,16,51,511,52,54,57,58,59,597}	Tiramisucreme ^{12,52,58}
	416 kcal, 20 g Fett	700 kcal, 49 g Fett	251 kcal, 7 g Fett
Dienstag	"Bewohnerwunsch" Hackbraten an ^{51,511,54,61} Senfsauce, ⁶¹ Erbsengemüse und ^{52,58} Spätzle ^{52,58}	Quarkauflauf mit ^{2,51,511,52,54,58} Vanillesauce ^{12,52,58}	Himbeerpudding ^{12,52,58}
	627 kcal, 30 g Fett	526 kcal, 21 g Fett	96 kcal, 3 g Fett
Mittwoch	Kartoffelaufbau mit Hack und Gemüse ^{1,2,51,511,52,58}	"Bewohnerwunsch" Eierragout mit ^{2,51,511,54,60} Bohngemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln	Vanillepudding ^{12,52,58}
	683 kcal, 36 g Fett	373 kcal, 15 g Fett	101 kcal, 3 g Fett
Donnerstag	Hühnerfrikassee mit ^{51,511,52,58} Kräuterreis	Vegetarische Maultaschen in Gemüsesud ^{3,12,51,511,54,60}	Blaubeerkompott ^{51,511,52,54,58}
	987 kcal, 82 g Fett	327 kcal, 8 g Fett	245 kcal, 2 g Fett
Freitag	"Bewohnerwunsch" Fischfrikadelle an ^{2,51,511,52,55,58} Weißweinsauce, ^{93,51,511,515,52,58,63} Kaisergemüse und ^{52,58} Dillkartoffeln	Makkaroni - Gemüseauflauf ^{1,51,511,52,54,58,60} an Kräutersauce ^{2,51,511,52,58}	Kokospudding ^{52,58}
	486 kcal, 19 g Fett	649 kcal, 43 g Fett	103 kcal, 4 g Fett
Samstag	Chili con Carne ^{2,60} dazu Stangenbrot ^{51,511}	"Bewohnerwunsch" Arme-Ritter an ^{52,54,58,59,591} Mirabellenkompott und ² Vanillesauce ^{12,52,58}	Pfirsichpudding ^{12,52,58}
	317 kcal, 12 g Fett	355 kcal, 10 g Fett	100 kcal, 4 g Fett
Sonntag	Putenrollbraten an ^{1,16,51,511,52,54,58} Rahmsauce, ^{52,58,61} Rotkohl und ^{2,52,58} Kartoffelgratin ^{52,58}	Gemüseschnitzel an ^{2,51,511,512,516} Champignon-Rahmsauce und ^{12,52,57,58} Kartoffelgratin ^{52,58}	Herrencreme ^{93,12,52,58}
	429 kcal, 16 g Fett	625 kcal, 39 g Fett	122 kcal, 4 g Fett

Preis
Suppe
3,00 Euro

Preis
Hauptgang
9,00 Euro

Preis
Dessert
3,00 Euro

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß* Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar.

Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe. Die Zusatzstoffe sowie Allergene können beim Personal erfragt werden.

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Menüplan vom 29.07.2024 - 04.08.2024



Wir wünschen einen
Guten Appetit

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Putengeschnetzeltes mit Gurkensalat und Spätzle ^{2,51,511,52,58} ^{2,61} ^{52,58}	Nudel- Spinatauflauf ^{1,51,511,515,52,58,60}	Eisdessert "Banana Split" ^{12,52,57,58}
	532 kcal, 17 g Fett	400 kcal, 17 g Fett	154 kcal, 6 g Fett
Dienstag	Spießbraten an ² Malzsauce, ⁶¹ Rosenkohl und ^{52,58} Kartoffelstampf ^{2,13,52,58,63}	Waldpilzpfanne mit ^{1,2,52,58,60} Kartoffel - Zwiebelpüree ^{2,13,52,58,63}	Mandarinen
	438 kcal, 24 g Fett	491 kcal, 16 g Fett	71 kcal, 0 g Fett
Mittwoch	"Bewohnerwunsch" Reibekuchen mit ^{1,2,13,51,511,54,63} Apfelmus ²	Apfel-Quarkauflauf mit ^{2,51,511,52,54,58} Vanillesauce ^{12,52,58}	Karamelpudding ^{52,58}
	416 kcal, 5 g Fett	512 kcal, 8 g Fett	101 kcal, 3 g Fett
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" Rührei mit Speck an ^{1,2,52,54,58} Rahmspinat und ^{51,511,52,58} Kartoffelstampf ^{2,13,52,58,63}	mit Gemüse gefüllte Zucchini an Kräutersauce und ^{51,511,515,52,58} Salzkartoffeln	Bananenjoghurt ^{52,58}
	307 kcal, 18 g Fett	380 kcal, 15 g Fett	109 kcal, 3 g Fett
Freitag	gebratener Meeresbarsch mit ⁵⁵ Kräuterbutter, ^{52,58} Rosenkohl und ^{52,58} kleinen Kartoffeln	Gemüse-Paprikaragout ^{51,511,515,52,58,60} mit Kräuterreis	Fruchtcocktail ¹²
	663 kcal, 47 g Fett	832 kcal, 67 g Fett	62 kcal, 0 g Fett
Samstag	Gulaschsuppe mit ^{2,3,51,511,515,52,58,60} Stangenbrot ^{51,511}	Kartoffeleintopf ^{2,60} mit Wurzelgemüse	Grießpudding ^{12,51,511,52,58}
	286 kcal, 7 g Fett	225 kcal, 0 g Fett	93 kcal, 1 g Fett
Sonntag	Schweinerollbraten mit ⁶¹ Bratensauce, ⁶¹ Schwarzwurzelgemüse ^{2,51,511,52,58} Schwenkkartoffeln	Schupfnudelpfanne mit Gemüse ^{2,51,511,52,54,58,60}	Melonensalat
	586 kcal, 30 g Fett	241 kcal, 11 g Fett	46 kcal, 0 g Fett

Preis
Suppe
3,00 Euro

Preis
Hauptgang
9,00 Euro

Preis
Dessert
3,00 Euro

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß* Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteuerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar.

Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe. Die Zusatzstoffe sowie Allergene können beim Personal erfragt werden.

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Menüplan vom 05.08.2024 - 11.08.2024



Wir wünschen einen
Guten Appetit

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	"Bewohnerwunsch" Hähnchenbrustfilet an ² Weißweinsauce, ^{93,51,511,515,52,58,63} Kohlrabigemüse und ^{2,51,511,52,58} Herzoginkartoffeln ^{52,54,58}	Gemüseauflauf mit ^{1,2,12,51,511,52,58} Kartoffeln	Grütze mit ¹² mit Schlagsahne ^{52,58}
	676 kcal, 38 g Fett	428 kcal, 17 g Fett	139 kcal, 5 g Fett
Dienstag	Pfannengyros mit ^{2,52,58} Tzatziki, ^{52,58} Pommes frites und Salatbeilage ^{2,4,8,12,52,54,58,61}	Gemüsestrudel mit ^{2,12,51,511,52,54,58,60} Tomatensauce und ^{93,2,3,51,511,515,52,58,60,63} Salzkartoffeln	Bisquitdessert mit Kirsch- kompott ^{93,12,51,511,52,54,58}
	952 kcal, 58 g Fett	614 kcal, 24 g Fett	178 kcal, 4 g Fett
Mittwoch	"Bewohnerwunsch" Kasseler mit ^{1,2} Sauerkraut und ^{2,60} Kartoffelstampf ^{2,13,52,58,63}	Salatteller mit panierten Champignonköpfe ^{12,51,511,54,58}	Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593}
	437 kcal, 24 g Fett	364 kcal, 15 g Fett	96 kcal, 3 g Fett
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" Bratwurst an Tafelsenf, serviert mit ^{16,60,61} Möhren und Kartoffeln untereinander	mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen an ^{52,58} Kräuterschmand und ^{52,58} Gurkensalat ^{2,61}	Pfirsichkompott ²
	533 kcal, 36 g Fett	638 kcal, 47 g Fett	74 kcal, 0 g Fett
Freitag	Welsfilet im Eimantel an ^{51,511,54,55} Weißweinsauce, ^{93,51,511,515,52,58,63} Bohnensalat ^{2,13,63} und Schwenkkartoffeln	Sellerieschnitzel an ^{2,3,51,511,60} Ratatoullegemüse und ^{52,58,60} Salzkartoffeln	Butterkekspudding ^{12,51,511,52,58}
	503 kcal, 26 g Fett	422 kcal, 20 g Fett	126 kcal, 4 g Fett
Samstag	"Bewohnerwunsch" Lauch-Hackfleischintopf ^{2,3,51,511,515,52,58,60}	"Bewohnerwunsch" Milchreis mit ^{52,58} Kirschkompott	Pflaumenkompott ²
	357 kcal, 24 g Fett	199 kcal, 1 g Fett	215 kcal, 0 g Fett
Sonntag	Putenrollbaraten an ^{1,16,51,511,52,54,58} Bratensauce, ⁶¹ Leipziger Allerlei und ^{52,58} Petersilienkartoffeln ²	Gemüsefrikadelle mit ^{2,51,511,52,54,58} Rahmgemüse und ^{51,511,515,52,54,58,60} Petersilienkartoffeln ²	Eisdessert ^{12,52,58}
	294 kcal, 12 g Fett	711 kcal, 49 g Fett	140 kcal, 6 g Fett

Preis
Suppe
3,00 Euro

Preis
Hauptgang
9,00 Euro

Preis
Dessert
3,00 Euro

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß* Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben] Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar.

Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe. Die Zusatzstoffe sowie Allergene können beim Personal erfragt werden.