

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 05.08.2024	Gefüllte Maultaschen "Schwäbische Art" 51,511,54,60 dazu hausgemachte Kartoffelsoße 52,58 Ët Krautsalat 2	Chinesische Gemüsepfanne 1,51,511,57 mit Koriander-Reis 1,51,511,57
Dienstag, 06.08.2024	Geräucherte Mettwurst 1,2 mit dicken Bohnen in Rahm, 52,58 dazu Salzkartoffeln Ët Senf 61	Vegetarische Frühlingsrolle 51,511,54,57 auf Süß-Saurer-Soße mit Koriander-Reis 1,51,511,57
Mittwoch, 07.08.2024	Frische Kräuter-Bratwurst 2,61 dazu Schnittbohnen mit Speck, 1,2 Kartoffelpüree 2,52,58 Ët Bratensoße	Bunte Gemüsepfanne 52,58 mit Kartoffeln Ët Kräutersoße 51,511,52,58
Donnerstag, 08.08.2024	Kartoffelsalat mit Bratwurst Ët Senf 1,16,51,511,52,54,58,60,61	Gebackene Kartoffel-Frischkäse-Taschen 52,58 mit Tomatensoße Ët Mais-Salat 2,13,52,58,63
Freitag, 09.08.2024	Fischstäbchen 51,511,55 mit Remoulade 1,2,4,12,54,61 Ët Salzkartoffeln, dazu ein Beilagensalat mit Thousand- Island-Dressing 61	Gratinierter Brokkoli-Kartoffel-Auflauf in herzhafter Knoblauch-Soße 51,511,52,58
Samstag, 10.08.2024	Hackbraten 2,61 mit Erbsen-Möhren-Gemüse 52,58 Ët Kartoffelpüree 2,52,58 dazu Rahmsoße 52,58	Grießbrei 51,511,52,58 mit heißem Stachelbeerkompott 12
Sonntag, 11.08.2024	Ungarisches Rinder-Gulasch mit Paprika, 52,58,63 dazu Salzkartoffeln Ët kleinem Beilagensalat mit Kräuter- Vinaigrette	Gemüse-Lasagne 51,511,52,54,58,60 dazu ein Beilagensalat mit Balsamico- Dressing 2,12,13,63

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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; (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

Fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach unserer täglich wechselnden Vorsuppe sowie dem Dessert.

Unser Mittagstisch beginnt um 12:00 Uhr.

Änderungen im Speiseplan vorbehalten.

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 12.08.2024	Hähnchenbrustfilet mit Honig-Senfsoße, ^{51,511,52,58,61} Bandnudeln  Kaisergemüse	Pilzragout in Rahm mit Zwiebeln  Kräutern, ^{52,58} dazu gebratene Schupfnudeln ^{51,511,52,54,58}
Dienstag, 13.08.2024	Hhner-Fricassee mit Champignons, ^{51,511,52,58} dazu Reis mit Erbsen	Italienischer Kichererbsen-Eintopf mit Wurzelgemüse, Tomate  Rosmarin ^{3,12,51,511,60,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}
Mittwoch, 14.08.2024	Kümmel-Senfkrustenbraten ⁶¹ mit Kohlrabigemüse in Rahm ^{52,58}  Kartoffelpüree ^{2,52,58}	Eintopf von Chinakohl, Spitzkohl  Kartoffeln, ^{52,58,60,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}
Donnerstag, 15.08.2024	Frische Frikadelle ^{51,511} mit buntem Gemüse dazu Kartoffelstampf ^{52,58}  Bratensoße	Eier (in Senfsoße) dazu Kartoffelstampf ^{52,58}  kleinem Beilagensalat mit Kräuter- Vinaigrette
Freitag, 16.08.2024	Thunfisch-Nudelpfanne mit Tomate, Zwiebeln  Petersilie in Rahm ^{51,511,52,55,58}	Blaubeer-Pfannekuchen ^{51,511,52,54,58} mit heißer Vanillesoße ^{12,52,58}
Samstag, 17.08.2024	Eintopf von Grünkohl  Kartoffeln mit Schweinefleisch-Einlage, ^{1,2,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Pfannekuchen mit Heidelbeeren  kalter Vanillesoße ^{51,511,52,54,58}
Sonntag, 18.08.2024	Geräucherter Schweinebraten ^{1,2} mit dicken Bohnen in Rahm, ^{52,58} Kartoffeln  Bratensoße	Gemüsestrudel ^{12,51,511,52,54,58,60} mit fruchtiger Tomatensoße dazu ein Beilagensalat mit Thousand- Island-Dressing ⁶¹

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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; (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

Fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach unserer täglich wechselnden Vorsuppe sowie dem Dessert.

Unser Mittagstisch beginnt um 12:00 Uhr.

Änderungen im Speiseplan vorbehalten.

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 19.08.2024	Kohlroulade ^{52,54,58,61} mit Speck-Zwiebel-Soße, ^{1,2} dazu Kartoffel-Kräuterstampf ^{52,58}	Kartoffelklöße "Nürnberger Art" ^{2,63} mit Karotten-Steckrüben-Ragout in Petersilien-Rahm ^{52,58}
Dienstag, 20.08.2024	Hähnchen-Curry-Ragout mit Paprika, Ananas & Zwiebeln, ^{52,58,61} dazu Reis	Butterkartoffeln ^{52,58} mit Sour Cream ^{52,58} & ein Beilagensalat mit Sylter-Dressing ⁶¹
Mittwoch, 21.08.2024	Schweinebauch mit Sauerkraut, Kartoffelpüree ^{2,52,58} & einer Malzbiersoße ^{12,51,515}	Gemüse-Quiche ^{51,511,52,54,58} mit kleinem Beilagensalat & Cocktail- Dressing ^{52,54,58,61}
Donnerstag, 22.08.2024	Kasselernacken ^{1,2} mit Sauerkraut, dazu Kartoffel-Kräuterstampf ^{52,58} & Bratensoße	Rote Paprikaschote mit vegetarischer Gemüsefüllung, ^{51,511,60,61} dazu hausgemachte Kartoffelsoße ^{52,58} & Tomatenreis
Freitag, 23.08.2024	Schlemmerfilet "Bordelaise" ^{51,511,55} mit Kartoffeln & Béchamelsoße, ^{51,511,52,58} dazu Gurkensalat ^{1,52,58}	Semmelknödel ^{51,511,54} mit Kartoffel-Lauch-Ragout ^{52,58}
Samstag, 24.08.2024	Geflügel-Eintopf mit Gemüse, Eierstich & Nudeleinlage, ^{51,511,54,60,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Apfelstrudel mit Rosinen ^{51,511} mit heißer Vanillesoße ^{12,52,58}
Sonntag, 25.08.2024	Rinder-Schmorbraten ⁶³ mit Brokkoli-Gemüse ^{52,58} & Kartoffelpüree ^{2,52,58} & Bratensoße	Röhrenchennudeln ^{51,511} mit fruchtiger Tomatensoße & geriebenem Hartkäse ^{1,52,54,58}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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; (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

Fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach unserer täglich wechselnden Vorsuppe sowie dem Dessert.

Unser Mittagstisch beginnt um 12:00 Uhr.

Änderungen im Speiseplan vorbehalten.

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 26.08.2024	Hacksteak buntem Gemüse & Kartoffel-Rösti, dazu Rahmsoße 52,58	Polenta Käse-Schnitte 51,511,516,52,54,58 mit Mediterranem Gemüse in Tomatensoße
Dienstag, 27.08.2024	Nudelsalat mit Frikadelle & Senf 1,51,511,54,61	Gewürzte Kartoffelspalten mit Kräuterquark, 52,58 dazu Karotten-Krautsalat 1,8,54,57,61
Mittwoch, 28.08.2024	Currywust vom Schwein 6,16,60,61 dazu Kartoffelkroketten 52,58 & ein kleiner Beilagensalat mit amerikanischem Dressing 54,61	Kürbis-Ragout in Rahm 52,58 mit Salzkartoffeln
Donnerstag, 29.08.2024	Bauernsülze mit Butter-Pellkartoffeln & Remouladensoße 1,2,4,12,16,54,60,61	Mittelmeergemüse in Tomatensoße, dazu Kräuterreis
Freitag, 30.08.2024	Fischfrikadellen 2,51,511,52,55,58 mit Remoulade 1,2,4,12,54,61 & Salzkartoffeln, dazu ein Beilagensalat mit French-Dressing 51,515,52,54,58,61	Pfannkuchen gefüllt mit 51,511,52,54,58 Paprika, Tomate, Zucchini, Auberginen & Mozzarella 51,511,52,54,58 mit fruchtiger Tomatensoße
Samstag, 31.08.2024	Rinder-Eintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffelwürfel & Petersilie, 60 dazu Brot 51,511,514,57,58	Riesengerknödel mit Pflaumenfüllung 51,511 mit heißer Vanillesoße 12,52,58
Sonntag, 01.09.2024	Schweine-Spießbraten mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelkroketten 52,58 & ein Beilagensalat mit Dressing 2,52,58,61	Ofenkartoffel mit Kräuterquark 52,58 & ein kleiner Beilagensalat mit amerikanischem Dressing 54,61

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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; (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

Fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach unserer täglich wechselnden Vorsuppe sowie dem Dessert.

Unser Mittagstisch beginnt um 12:00 Uhr.

Änderungen im Speiseplan vorbehalten.