

Speiseplan vom 01.07.2024 - 07.07.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 01.07.24	Putengeschnetzeltes mit ^{12,57} Salzkartoffeln Banane	Hefeklöße mit Heidelbeeren ^{12,51,511,52,54,58} Zucker/Zimt Banane
Dienstag, 02.07.24	Gefüllte Paprikaschote mit ^{12,51,511,54,57} Salzkartoffeln Bratensoße ⁶¹ Quarkspeise ^{12,52,58}	Gräupchen ^{1,2,51,515} Quarkspeise ^{12,52,58}
Mittwoch, 03.07.24	Hackbraten ^{12,51,511,54,57,61} Bohngemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln Bratensoße ⁶¹ Sauerkirschkompott ¹²	Kräuterquark ^{52,58} Salzkartoffeln Leberwurst und Butter ^{1,2,52,58} Sauerkirschkompott ¹²
Donnerstag, 04.07.24	Wurstgulasch mit ^{1,2,12,16,51,511,57,60,61} Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}	Gemüse Eintopf ^{2,60} Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Freitag, 05.07.24	Panierte Fischroulade ^{51,511,52,55,58,61} Kartoffelmus ^{52,58} Tomatensoße ^{12,51,511,57} Rote Grütze mit ^{12,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58}	Spinat ^{12,51,511,52,58} Rührei ^{12,52,54,57,58,60} Salzkartoffeln Rote Grütze mit ^{12,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58}
Samstag, 06.07.24	Weißkrauteintopf ^{2,13,63} Schokopudding ^{52,58}	Brüheis mit Geflügel ² Schokopudding ^{52,58}
Sonntag, 07.07.24	Schweinenackenbraten mit ^{12,57,61} Balkangemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln Bratensoße ⁶¹ Eis Stracciatella ^{12,52,58}	



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!
Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (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

Speiseplan vom 08.07.2024 - 14.07.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 08.07.24	Mediterrane Gemüsepfanne ^{51,511} Reis Erdbeerkompott	Milchgriß mit brauner Butter ^{51,511,52,58} Zucker/Zimt Erdbeerkompott
Dienstag, 09.07.24	Gebratenes Fischfilet ^{51,511,52,55,58} Gemüse Euro Mix ^{52,58} Kartoffelmus ^{52,58} Tomatensoße ^{12,51,511,57} Quarkspeise ^{12,52,58}	Süß-saure Kartoffelstückchen ^{1,2,4,13,51,511,63} Quarkspeise ^{12,52,58}
Mittwoch, 10.07.24	Schweinegulasch mit ^{12,51,511,57} Semmelknödel ^{51,511,52,54,58} Pflaumenkompott ¹²	Gemüseschnitzel ^{2,51,511,512,516} Kartoffelmus ^{52,58} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} Pflaumenkompott ¹²
Donnerstag, 11.07.24	Blumenkohlcremesuppe Quarkkeulchen ^{51,511,52,54,58} Zucker Apfelmus ²	Hörnchen ^{51,511,52,54,58} Käse-Sahnesoße ^{1,2,12,51,511,52,58} Apfelmus ²
Freitag, 12.07.24	Jägerschnitzel ^{1,2,12,16,51,511,54,57,60,61} Mischgemüse und ^{52,58} Kartoffelmus ^{52,58} Bratensoße ⁶¹ Melonenwürfel	Fischpfanne mit Nudeln ^{51,511,53,55} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} Melonenwürfel
Samstag, 13.07.24	Linseneintopf ^{1,2,4,13,60,61,63} Vanillepudding ^{12,52,58}	Möhreneintopf ^{2,13,63} Vanillepudding ^{12,52,58}
Sonntag, 14.07.24	Schweineschnitzel Cordon bleu ^{1,2,12,51,511,52,57,58} Möhrengemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln Bratensoße ⁶¹ Eis Vanille-Amarena ^{12,52,58}	



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (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

Speiseplan vom 15.07.2024 - 21.07.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 15.07.24	Gabelspaghetti ^{51,511,52,54,58} Jagdwurstwürfel ^{1,2,12,16,57,60,61} Tomatensoße ^{12,51,511,57} Reibekäse ^{1,52,58} Pfirsichkompott ²	Gemüseauflauf mit ^{52,58} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} Pfirsichkompott ²
Dienstag, 16.07.24	Fischroulade natur ^{51,511,52,55,58} Kartoffelmus ^{52,58} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} Fruchtcocktail ¹²	Buchteln ^{2,12,51,511,52,54,58} Vanillesoße ^{12,52,58} Fruchtcocktail ¹²
Mittwoch, 17.07.24	Kochklops ^{51,511,54} Salzkartoffeln Kapernsoße ^{2,12,13,51,511,57,63} Quarkspeise ^{12,52,58}	Pichelsteiner Eintopf ^{2,12,57,60} Quarkspeise ^{12,52,58}
Donnerstag, 18.07.24	Weiß-Bohnen-Eintopf ^{1,2,13,51,511,63} Rote Grütze mit ^{12,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58}	Blumenkohl-Käsebratling ^{1,12,51,511,52,54,58} Kartoffelmus ^{52,58} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} Rote Grütze mit ^{12,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58}
Freitag, 19.07.24	Marinierter Hering mit ^{2,4,12,52,54,55,58,61} Salzkartoffeln Sauerkirschkompott ¹²	Apfelmilchreis ^{2,52,58} braune Butter ^{52,58} Zucker/Zimt Sauerkirschkompott ¹²
Samstag, 20.07.24	Bohneneintopf ² Himbeerpudding ^{12,52,58}	Nudeleintopf ^{2,51,511,54} Himbeerpudding ^{12,52,58}
Sonntag, 21.07.24	Kasslerbraten ^{1,2} Sauerkraut und ^{51,511} Kartoffelklöße Bratensoße ⁶¹ Eis Vanille ^{12,52,58}	alternativ: Möhrengemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (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

Speiseplan vom 22.07.2024 - 28.07.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 22.07.24	Blumenkohlcremesuppe Plinsen ^{51,511,52,54,58} Zucker Apfelmus ²	Nudelauflauf ^{3,51,511,52,54,58} Tomatensoße ^{12,51,511,57} Apfelmus ²
Dienstag, 23.07.24	Schlemmerfilet ^{12,51,511,55} Kartoffelmus ^{52,58} Tomatensoße ^{12,51,511,57} Banane	Hühnerfrikassee mit ^{2,12,51,511,57} Reis Banane
Mittwoch, 24.07.24	Grützwurst ^{1,51,515,60,61} Sauerkraut und ^{51,511} Salzkartoffeln Quarkspeise ^{12,52,58}	Kartoffelsuppe ^{2,60} Wiener Würstchen ^{1,2,3,16,52,58} Quarkspeise ^{12,52,58}
Donnerstag, 25.07.24	Gebackener Blumenkohl ^{51,511,54} Kartoffelmus ^{52,58} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} Pfersichkompott ²	Eier in Senfsoße mit ^{2,12,13,51,511,54,57,61,63} Salzkartoffeln Pfersichkompott ²
Freitag, 26.07.24	Fischfilet in Eihülle ^{51,511,54,55,61} Kartoffelmus ^{52,58} Tomatensoße ^{12,51,511,57} Melonenwürfel	Kesselgulasch ^{12,51,511,57} Melonenwürfel
Samstag, 27.07.24	Blumenkohleintopf ^{3,51,511,515,52,58,60} Karamelpudding ^{52,58}	Brühereis mit Rindfleisch ² Karamelpudding ^{52,58}
Sonntag, 28.07.24	Kaninchenrollbraten ^{12,57,61} Rotkohl und ^{2,13,51,511,63} Kartoffelklöße Bratensoße ⁶¹ Eis Vanille-Amarena ^{12,52,58}	alternativ: Möhrengemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (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

Speiseplan vom 29.07.2024 - 31.07.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 29.07.24	Jägerpfanne ^{2,51,511} Salzkartoffeln Fruchtcocktail ¹²	Hefeklöße mit Heidelbeeren ^{12,51,511,52,54,58} Zucker/Zimt Fruchtcocktail ¹²
Dienstag, 30.07.24	Gabelspaghetti ^{51,511,52,54,58} Jagdwurstwürfel ^{1,2,12,16,57,60,61} Tomatensoße ^{12,51,511,57} Reibekäse ^{1,52,58} Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}	Gelbe-Erbesen-Eintopf ^{1,2,13,16,51,511,63} Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Mittwoch, 31.07.24	Hähnchenschenkel mit Mischgemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln Geflügelsoße ^{51,511,54} Rote Grütze mit ^{12,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58}	Zucchini-Hackfleischpfanne mit ^{2,52,58} Rote Grütze mit ^{12,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58}
<p><small>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (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</small></p>		



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

