

Menüplan vom 01.07.2024 - 07.07.2024

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 01.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Jägerschnitzel mit ^{2,51,511} Salzkartoffeln mit Pastinaken-Möhrengemüse ^{52,58}	Gemüsefrikadelle ^{51,511,54} Jägersoße Salzkartoffeln mit Pastinaken-Möhrengemüse ^{52,58}	Kompott ¹²
Dienstag, 02.07.24	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Graupeneintopf mit ^{3,51,511,515,52,58,60} Fleischeinlage	Gemüseeeintopf ^{2,13,60,63}	Quarkspeise ^{52,58}
Mittwoch, 03.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Bockwurst mit ^{1,2,19,52,58} Kartoffelsalat ^{1,2,4,12,52,54,57,58}	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und ^{52,58} Gurkensalat ²	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 04.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Würstchengulasch mit ^{16,60,61} Nudeln ⁵¹	Rührei mit Champignons und ^{2,52,54,58} Salzkartoffeln mit Tomatensalat ²	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Freitag, 05.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Fischfrikadelle mit ^{51,511,52,55,58} Vitalgemüse ^{52,58,60} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Gemüseauflauf mit ^{1,2,12,51,511,52,58} Bohnensalat ²	rote Grütze ¹² Joghurtsauce ^{52,58}
Samstag, 06.07.24	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Kohlrabieintopf mit Wursteinlage ^{2,54,60}	Champignon Bärlaucheintopf mit ^{52,58,60} Weißbrot	Bananenpudding mit ^{52,58} Schokosoße ^{52,58}
Sonntag, 07.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Rinderbraten mit ⁶¹ Rotkohl und ^{2,52,58} Kartoffelklöße ^{52,58}	Waldpilzpfanne mit ^{1,2,52,58,60} Rotkohl und ^{2,52,58} Kartoffelklöße ^{52,58}	Eisdessert ^{12,58}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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; (594) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse; (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



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Preis für das
Mittagsmenü:
9,00€

Menüplan vom 08.07.2024 - 14.07.2024

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 08.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Nudeln mit ^{51,511} Schinken-Sahnesoße und ^{1,2,16,51,511,52,58} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Nudeln mit ^{51,511} Tomatensoße und ^{2,51,511,52,58} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Kompott ¹²
Dienstag, 09.07.24	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Linseneintopf mit ^{2,60,61,63} Fleischeinlage	Blumenkohl-Petersilieneintopf mit Hackfleisch ^{52,58,60}	Quarkspeise ^{52,58}
Mittwoch, 10.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Leberkäse mit ^{1,2,3,16,51,511,52,57,58,61} Kartoffelstampf ^{52,58} Sauerkraut	Arme-Ritter-Auflauf mit ^{52,54,58,59,591} Vanillesoße ^{12,52,58}	Zitronenpudding ^{12,52,58} Fruchtsoße ²
Donnerstag, 11.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Sülze mit Remoulade ^{1,2,4,12,16,52,54,57,58,60,61} Gurkentaler ⁶¹ Röstkartoffeln ¹	Rührei mit ^{2,52,54,58} Röstkartoffeln ¹ Gurkentaler ⁶¹	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Freitag, 12.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	überbackenes Seelachsfilet mit ^{1,2,51,511,52,55,58,60} Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln ²	Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln ²	Schokopudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Samstag, 13.07.24	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Schnittbohneintopf mit ^{2,60,63} Fleischeinlage	herzhafte Blätterteigschnecke mit ^{1,12,51,511,52,58} Petersiliensauce ^{2,51,511,52,58}	gelbe Grütze ² Joghurtsauce ^{52,58}
Sonntag, 14.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Westf. Zwiebfleisch (Schweine- fleisch in Zwiebelsauce) ^{2,51,511,60,61} Kaisergemüse und ^{52,58} Kartoffeln	Blumenkohl-Kartoffelauf ^{1,2,51,511,52,58,60} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Cremspeise ^{12,52,58}



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Preis für das
Mittagsmenü:
9,00€

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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; (594) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse; (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

Menüplan vom 15.07.2024 - 21.07.2024

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 15.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Lasagne mit Hackfleisch und ^{1,2,13,51,511,52,58,60} gemischter Salat ²	Tellerrösti mit Rahmchampignons ^{52,58} gemischter Salat ²	Kompott ¹²
Dienstag, 16.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Möhreneintopf mit ^{2,60,63} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61}	Kaiserschmarrn mit ^{51,511,52,54,58} Vanillesoße ^{12,52,58}	Bananenpudding mit ^{52,58} Schokosoße ^{52,58}
Mittwoch, 17.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Bratwurst mit ^{16,60,61} Kohlrabigemüse und ^{2,51,511,52,58} Kartoffeln	Gemüsestrudel mit ^{2,12,51,511,52,54,58,60} Kräutersoße ^{2,51,511,52,58}	Quarkspeise ^{52,58}
Donnerstag, 18.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Kartoffelpuffer mit ^{2,51,511} Apfelmus ²	Kartoffelauflauf mit Lauch und Champignons ^{2,12,51,511,52,58,60} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Himbeerpudding ^{12,52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Freitag, 19.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Backfisch mit ^{1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58,61} warmer Kartoffelsalat ^{1,2,4} Remouladensoße ^{1,2,4,12,52,54,57,58}	Eier in Senfsoße mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Kartoffeln	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Samstag, 20.07.24	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	ungarische Bohnensuppe mit ^{1,2,3,51,511,515,52,58,60,61} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61}	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 21.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Burgunderbraten mit ^{1,2,61} Salzkartoffeln mit Schmorkohl ²	Romanesco und ^{52,58} Sauce Hollandaise und ^{52,54,58,60} Salzkartoffeln mit	Kokospudding ^{52,58} Fruchtsoße ²

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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; (594) Cashewnüsse und Cashewnerzeugnisse; (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



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Preis für das
Mittagsmenü:
9,00€

Menüplan vom 22.07.2024 - 28.07.2024

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 22.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Hackbraten mit ^{51,511,54,61} Erbsen-Möhren und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Vegetarische Frikadelle ^{2,51,511,52,54,58} Erbsen-Möhren und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Kompott ¹²
Dienstag, 23.07.24	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Kartoffelsuppe mit ^{1,2,52,58,60,61} Fleischeinlage	Sauerampfereintopf ^{2,52,58}	Grießpudding ^{12,51,511,52,58} Pfirsichsoße ²
Mittwoch, 24.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Nudeln mit ^{51,511} Schinken-Sahnesoße und ^{1,2,16,51,511,52,58} gemischter Salat ²	Vegetarische Lasagne mit ^{2,12,58,60} gemischter Salat ²	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 25.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Putengeschnetzeltes mit ^{2,51,511,52,58} Salatbeilage und ^{52,54,58,61} Reis	Kartoffelauflauf mit Spinat ^{52,58}	Quarkspeise ^{52,58}
Freitag, 26.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Heringsstipp "Hausfrauenart" ^{1,2,4,12,51,515,52,54,55,57,58,60,61} Gurkensalat und ^{2,61} Salzkartoffeln mit	Tellerrösti mit Rahmchampignons ^{52,58} Gurkensalat ²	Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593} Kirschen
Samstag, 27.07.24	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Weißkohleintopf mit ^{2,52,58,60} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61}	Grießbrei mit ^{51,511,52,58} Apfelmus ²	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 28.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Rheinischer Sauerbraten mit ⁶¹ Rotkohl und ^{2,52,58} Kartoffelklöße ^{52,58}	Waldpilzpfanne mit ^{1,2,52,58,60} Rotkohl ^{2,6} Kartoffelklöße ^{52,58}	Sahnepudding ^{12,52,58} Erdbeersoße

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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; (594) Cashewnüsse und Cashewnerzeugnisse; (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



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Preis für das
Mittagsmenü:
9,00€

Menüplan vom 29.07.2024 - 31.07.2024

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 29.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Zigeunerschnitzel mit ^{51,511} Balkangemüse und ^{52,58,60} Kartoffelspalten ²	Sellerieschnitzel mit ^{2,3,51,511,52,58,60} Balkangemüse und ^{52,58,60} Kartoffelspalten ²	Kompott ¹²
Dienstag, 30.07.24	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Lauch-Hackfleischartopf ^{2,3,51,511,515,52,58,60}	Nudeln mit ^{51,511} Pesto und Parmesansplitter ^{58,59,594} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Schokopudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Mittwoch, 31.07.24	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Jägerbällchen mit ^{51,511,54,61} Zucchinigemüse und ^{52,58} Petersilienkartoffeln	Paprikaragout mit ^{2,51,511,60} Zucchinigemüse ^{52,58} Petersilienkartoffeln	Joghurtspeise ^{12,52,58}
<small>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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; (594) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse; (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>				



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Preis für das
Mittagsmenü:
9,00€