

# Menüplan vom 01.07.2024 - 07.07.2024

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

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



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 SO<sub>2</sub> angegeben

# Menüplan vom 15.07.2024 - 21.07.2024

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

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 <sup>51,511,52,54,58,60</sup>	Hackbraten mit <sup>51,511,54,61</sup> Erbsen-Möhren und <sup>52,58</sup> Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>	Vegetarische Frikadelle <sup>2,51,511,52,54,58</sup> Erbsen-Möhren und <sup>52,58</sup> Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>	Kompott <sup>12</sup>
Dienstag, 23.07.24	Salat-Vorspeise <sup>52,54,58,61</sup>	Kartoffelsuppe mit <sup>1,2,52,58,60,61</sup> Fleischeinlage	Sauerampfereintopf <sup>2,52,58</sup>	Grießpudding <sup>12,51,511,52,58</sup> Pfirsichsoße <sup>2</sup>
Mittwoch, 24.07.24	Tagessuppe <sup>51,511,52,54,58,60</sup>	Nudeln mit <sup>51,511</sup> Schinken-Sahnesoße und <sup>1,2,16,51,511,52,58</sup> gemischter Salat <sup>2</sup>	Vegetarische Lasagne mit <sup>2,12,58,60</sup> gemischter Salat <sup>2</sup>	Götterspeise <sup>12</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>
Donnerstag, 25.07.24	Tagessuppe <sup>51,511,52,54,58,60</sup>	Putengeschnetzeltes mit <sup>2,51,511,52,58</sup> Salatbeilage und <sup>52,54,58,61</sup> Reis	Kartoffelauflauf mit Spinat <sup>52,58</sup>	Quarkspeise <sup>52,58</sup>
Freitag, 26.07.24	Tagessuppe <sup>51,511,52,54,58,60</sup>	Heringsstipp "Hausfrauenart" <sup>1,2,4,12,51,515,52,54,55,57,58,60,61</sup> Gurkensalat und <sup>2,61</sup> Salzkartoffeln mit	Tellerrösti mit Rahmchampignons <sup>52,58</sup> Gurkensalat <sup>2</sup>	Pistazienpudding <sup>12,52,58,59,593</sup> Kirschen
Samstag, 27.07.24	Salat-Vorspeise <sup>52,54,58,61</sup>	Weißkohleintopf mit <sup>2,52,58,60</sup> Wursteinlage <sup>1,2,19,52,58,61</sup>	Grießbrei mit <sup>51,511,52,58</sup> Apfelmus <sup>2</sup>	Joghurtspeise <sup>12,52,58</sup>
Sonntag, 28.07.24	Tagessuppe <sup>51,511,52,54,58,60</sup>	Rheinischer Sauerbraten mit <sup>61</sup> Rotkohl und <sup>2,52,58</sup> Kartoffelklöße <sup>52,58</sup>	Waldpilzpfanne mit <sup>1,2,52,58,60</sup> Rotkohl <sup>2,6</sup> Kartoffelklöße <sup>52,58</sup>	Sahnepudding <sup>12,52,58</sup> 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 <sup>51,511,52,54,58,60</sup>	Zigeunerschnitzel mit <sup>51,511</sup> Balkangemüse und <sup>52,58,60</sup> Kartoffelspalten <sup>2</sup>	Sellerieschnitzel mit <sup>2,3,51,511,52,58,60</sup> Balkangemüse und <sup>52,58,60</sup> Kartoffelspalten <sup>2</sup>	Kompott <sup>12</sup>
Dienstag, 30.07.24	Salat-Vorspeise <sup>52,54,58,61</sup>	Lauch-Hackfleisch Eintopf <sup>2,3,51,511,515,52,58,60</sup>	Nudeln mit <sup>51,511</sup> Pesto und Parmesansplitter <sup>58,59,594</sup> Salatbeilage <sup>52,54,58,61</sup>	Schokopudding <sup>52,58</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>
Mittwoch, 31.07.24	Tagessuppe <sup>51,511,52,54,58,60</sup>	Jägerbällchen mit <sup>51,511,54,61</sup> Zucchinigemüse und <sup>52,58</sup> Petersilienkartoffeln	Paprikaragout mit <sup>2,51,511,60</sup> Zucchinigemüse <sup>52,58</sup> Petersilienkartoffeln	Joghurtspeise <sup>12,52,58</sup>
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€