

Speiseplan vom 03.06.2024 - 09.06.2024



Wir wünschen einen „Guten Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 03.06.		Weißwurst ¹⁶ Laugenbrezel ^{51,511,515} süßer Senf ⁶¹	Zucchini gefüllt Salzkartoffeln Tomatensoße ^{2,51,511,52,58}	Kompott ¹²
		97 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH	259 kcal, 6 g Eiweiß, 11 g Fett, 33 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 04.06.		Linseneintopf mit ^{2,60,61,63} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61}	Nudeln ^{51,511} Champignonrahmsoße ^{51,511,52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
		548 kcal, 28 g Eiweiß, 23 g Fett, 51 g KH	451 kcal, 11 g Eiweiß, 18 g Fett, 62 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Mittwoch, 05.06.		Himmel und Erde mit ^{2,13,52,58,63} Gurkensalat ² Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Milchreis Kompott ¹²	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{52,58}
		566 kcal, 15 g Eiweiß, 22 g Fett, 71 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH	106 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 21 g KH
Donnerstag, 06.06.		Leberkäse mit ^{1,2,16,61} Selleriesalat und Röstkartoffeln ¹	Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{52,58} Salatbeilage	Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593}
		797 kcal, 25 g Eiweiß, 63 g Fett, 32 g KH	473 kcal, 18 g Eiweiß, 19 g Fett, 55 g KH	96 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH
Freitag, 07.06.		Fischroulade mit Broccoli gefüllt ^{51,511,52,55,58} Kräutersoße ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln	Gemüsestrudel mit ^{2,12,51,511,52,54,58,60} Tomaten-Paprikasoße ^{2,3,51,511,515,52,58,60,63} Salzkartoffeln	Quarkspeise ^{12,52,58}
		354 kcal, 21 g Eiweiß, 14 g Fett, 35 g KH	618 kcal, 16 g Eiweiß, 24 g Fett, 80 g KH	162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH
Samstag, 08.06.	Salat-Vorspeise	Schnittbohneintopf mit ^{2,60,63} Fleischeinlage	Vanillnudeln ^{51,511,52,58} Kirschen	Cremspeise ^{52,58}
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	208 kcal, 19 g Eiweiß, 8 g Fett, 12 g KH	416 kcal, 9 g Eiweiß, 6 g Fett, 78 g KH	113 kcal, 3 g Eiweiß, 6 g Fett, 12 g KH
Sonntag, 09.06.	Tagessuppe ^{2,51,511,52,53,54,55,58}	Rinderbraten mit ⁶¹ Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln ^{2,51,511,52,58}	Schmorgurken ^{52,58,60} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Eis ^{12,52,58}
	73 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	444 kcal, 28 g Eiweiß, 15 g Fett, 47 g KH	191 kcal, 6 g Eiweiß, 7 g Fett, 24 g KH	104 kcal, 1 g Eiweiß, 5 g Fett, 13 g KH
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: (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; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (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				

Speiseplan vom 10.06.2024 - 16.06.2024



Wir wünschen einen
„Guten Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 10.06.		Cevapcici Kräuterquark 52,58 Reis	Gemüseschnitzel mit 2,51,511,512,516,52,58 Salatbeilage Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Kompott 12
		357 kcal, 17 g Eiweiß, 11 g Fett, 47 g KH	896 kcal, 15 g Eiweiß, 57 g Fett, 77 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 11.06.		Kohlroulade mit 51,511,61 braune Soße 61 Salzkartoffeln	Apfelpfannekuchen mit Vanillesauce 51,511,52,54,58	Joghurtspeise 12,52,58
		494 kcal, 14 g Eiweiß, 25 g Fett, 51 g KH	537 kcal, 15 g Eiweiß, 27 g Fett, 59 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Mittwoch, 12.06.		Bockwurst mit 1,2,19,52,58 Nudelsalat 1,2,12,16,51,511,52,54,57,58,59,597	Kartoffel-Kürbiskern-Rösti Broccoligemüse und 52,58 Currysoße 1,2,12,51,511,52,58	Götterspeise 12 Vanillesoße 52,58
		601 kcal, 20 g Eiweiß, 44 g Fett, 30 g KH	362 kcal, 6 g Eiweiß, 15 g Fett, 47 g KH	106 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 21 g KH
Donnerstag, 13.06.		Hackbraten mit 51,511,54,61 Bohngemüse und 52,58 Salzkartoffeln	Tomate - Reis Eintopf 2,52,58,60 Suppenbrötchen	Pudding mit Karamelgeschmack
		269 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 40 g KH	450 kcal, 10 g Eiweiß, 5 g Fett, 89 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Freitag, 14.06.		Schollenfilet mit 2,51,511,52,55,58 Erbsen-Möhren und 52,58 Salzkartoffeln	Frühlingsrolle 51,511,54,57 süß-saurer Soße Reis	Quarkspeise 12,52,58
		1031 kcal, 30 g Eiweiß, 65 g Fett, 76 g KH	535 kcal, 10 g Eiweiß, 10 g Fett, 99 g KH	162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH
Samstag, 15.06.	Salat-Vorspeise	Wurstsalat Butterbrot 52,58	Spitzkohl "untereinander" 52,58 Salzkartoffeln	Cremspeise 52,58
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	241 kcal, 3 g Eiweiß, 17 g Fett, 19 g KH	305 kcal, 10 g Eiweiß, 8 g Fett, 45 g KH	113 kcal, 3 g Eiweiß, 6 g Fett, 12 g KH
Sonntag, 16.06.	Tagessuppe 2,51,511,52,53,54,55,58	Schweinenackenbraten mit 61 Broccoligemüse und 52,58 Semmelknödel 51,511,52,54,58	Spargelragout mit 52,58,60 Salzkartoffeln	Grießpudding 51,511,52,58 Fruchtsoße 2
	73 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	618 kcal, 39 g Eiweiß, 29 g Fett, 48 g KH	182 kcal, 4 g Eiweiß, 6 g Fett, 25 g KH	125 kcal, 4 g Eiweiß, 1 g Fett, 24 g KH
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: (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; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (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				

Speiseplan vom 17.06.2024 - 23.06.2024



Wir wünschen einen „Guten Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 17.06.		Schweinegulasch mit Nudeln ^{2,51,511,60} 51,511	mediterrane Bulgurpfanne mit Dip ^{51,511}	Kompott ¹²
		463 kcal, 30 g Eiweiß, 17 g Fett, 47 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 18.06.		Lauch-Hackfleischintopf 2,3,51,511,515,52,58,60 Suppenbrötchen	Ravioli ^{2,51,511,52,54,58} Tomatensalat und ² Kräutersoße ^{2,51,511,52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
		420 kcal, 23 g Eiweiß, 29 g Fett, 16 g KH	665 kcal, 21 g Eiweiß, 33 g Fett, 68 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Mittwoch, 19.06.		Chili con Carne ^{2,60} Reis	Rührei mit ^{2,52,54,58} Blattspinat und ^{51,511,52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	bayrisch Creme ^{52,58}
		422 kcal, 20 g Eiweiß, 12 g Fett, 54 g KH	407 kcal, 17 g Eiweiß, 23 g Fett, 29 g KH	168 kcal, 3 g Eiweiß, 12 g Fett, 12 g KH
Donnerstag, 20.06.		Bratwurst mit ^{16,60,61} Sauerkraut Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Salatteller mit Thunfisch und Ei ^{51,511,54,55,58}	Pudding mit Nussaroma
		471 kcal, 20 g Eiweiß, 32 g Fett, 25 g KH	419 kcal, 29 g Eiweiß, 21 g Fett, 29 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Freitag, 21.06.		Fischragout mit ^{51,511,52,53,55,58} Kaisergemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln	Möhrenfrikadelle mit ^{2,51,511,52,54,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Quarkspeise ^{12,52,58}
		417 kcal, 31 g Eiweiß, 17 g Fett, 34 g KH	746 kcal, 13 g Eiweiß, 47 g Fett, 65 g KH	162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH
Samstag, 22.06.	Salat-Vorspeise	Kartoffelsuppe mit ^{1,2,52,58,60,61} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61}	Germknödel mit ^{1,51,511} Vanillesoße ^{52,58}	Cremspeise ^{52,58}
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	444 kcal, 18 g Eiweiß, 32 g Fett, 20 g KH	422 kcal, 11 g Eiweiß, 3 g Fett, 88 g KH	113 kcal, 3 g Eiweiß, 6 g Fett, 12 g KH
Sonntag, 23.06.	Tagessuppe ^{2,51,511,52,53,54,55,58}	Westfälisches Zwiebelfleisch ² Kartoffelsalat ^{1,2,4,12,52,54,57,58}	Spargel und ^{52,58} Schinken ¹ Salzkartoffeln Soße Hollandaise ^{52,54,58,60}	Eis ^{12,52,58}
	73 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	508 kcal, 25 g Eiweiß, 27 g Fett, 39 g KH	758 kcal, 26 g Eiweiß, 58 g Fett, 36 g KH	104 kcal, 1 g Eiweiß, 5 g Fett, 13 g KH
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: (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; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (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				

Speiseplan vom 24.06.2024 - 30.06.2024



Wir wünschen einen
„Guten Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 24.06.		Putencurry mit 1,2,12,51,511,52,58 Salatbeilage und Reis	Polentaschnitte Tomaten-Paprikasoße 2,3,51,511,515,52,58,60,63	Kompott ¹²
		577 kcal, 31 g Eiweiß, 17 g Fett, 73 g KH	45 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 4 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 25.06.		Erbseintopf mit 1,2,3,51,511,515,52,58,60,61 Fleischeinlage	Quarkkeulchen mit Apfelmus und Vanillesauce 2,12,51,511,52,54,58	Joghurtspeise 12,52,58
		427 kcal, 32 g Eiweiß, 15 g Fett, 37 g KH	1 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Mittwoch, 26.06.		Linsenragout mit Heiwurst 1,2,16,51,511,54,60 Spätzle 52,58	Bratwurst vegetarisch 2,51,511,54 Lauchgemüse und 2,51,511,52,58 Salzkartoffeln	Vanillepudding ^{52,58}
		1293 kcal, 69 g Eiweiß, 32 g Fett, 169 g KH	718 kcal, 33 g Eiweiß, 45 g Fett, 42 g KH	101 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH
Donnerstag, 27.06.		Frikadelle mit 51,511,54,61 warmer Kartoffelsalat 1,2,4	Nudeln mit Gemüse und Oliven in Tomatensauce 51,511	Quarkspeise 12,52,58
		453 kcal, 10 g Eiweiß, 29 g Fett, 35 g KH	1 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH
Freitag, 28.06.		Brathering mit 1,2,4,8,12,51,511,52,54,55,57,58 Salatbeilage und Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Eierfrikasse 52,54,58 Salzkartoffeln	Cremspeise 52,58
		816 kcal, 25 g Eiweiß, 61 g Fett, 38 g KH	118 kcal, 4 g Eiweiß, 0 g Fett, 23 g KH	113 kcal, 3 g Eiweiß, 6 g Fett, 12 g KH
Samstag, 29.06.	Salat-Vorspeise	Gulaschsuppe mit 2,3,51,511,515,52,58,60 Suppenbrötchen	Spargelintopf mit 3,12,51,511,52,58,60,61 Suppenbrötchen	Himbeerpudding 12,52,58
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	217 kcal, 25 g Eiweiß, 6 g Fett, 14 g KH	89 kcal, 3 g Eiweiß, 0 g Fett, 16 g KH	96 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH
Sonntag, 30.06.	Tagessuppe 2,51,511,52,53,54,55,58	Geflügel Cordon Bleu mit 1,16,51,511,515,52,58,61 Rosenkohl und 52,58 Salzkartoffeln	Eierpfannkuchen mit Spinat und Hirtenkäse gefllt 51,511,52,54,58 Tomatensoße 2,51,511,52,58	Herrencreme 12,52,57,58
	73 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	514 kcal, 21 g Eiweiß, 23 g Fett, 51 g KH	466 kcal, 20 g Eiweiß, 20 g Fett, 49 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Sbungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Sbungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß 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; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistaziererzeugnisse; (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				