

Menüplan vom 27.05.2019 - 02.06.2019



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag
8.00 - 18.00 Uhr

Mittagstisch
12.00 - 14.00 Uhr

Preise
Hauptgang
6,00 Euro

Hauptgang + Suppe
7,50 Euro

Hauptgang + Suppe +
Dessert
9,00 Euro

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Spargelcremesuppe 51,511,515,52,58	"Himmel Et Äd met Putes" Blutwurst, Schmorzwiebeln, Apfelmus und Kartoffelpüree 1,2,51,511,52,58	Kartoffel-Spinat-Gratin 52,58	Grießpudding 12,51,511,52,58
	44 kcal, 3 g Fett	725 kcal, 49 g Fett	217 kcal, 10 g Fett	137 kcal, 6 g Fett
Dienstag	Gemüsebrühe 60	Reibekuchen mit 1,2,13,51,511,54,63 Apfelmus 2	Kirschmichel mit 51,511,515,52,54,57,58,59,591 Vanillesauce 12,52,58	Heidelbeerjoghurt 52,58
	46 kcal, 1 g Fett	415 kcal, 5 g Fett	256 kcal, 6 g Fett	104 kcal, 3 g Fett
Mittwoch	Tomatensuppe mit weißen Bohnen 2	Rührei mit Speck an 1,2,52,54,58 Rahmspinat und 51,511,52,58 Kartoffelstampf 2,13,52,58,63	gebackener Camembert mit 2,51,511,514,52,58 Preiselbeeren und Toastbrot 51,511,52,58	Milchreis 52,58
	43 kcal, 0 g Fett	319 kcal, 20 g Fett	647 kcal, 36 g Fett	113 kcal, 2 g Fett
Donnerstag	Möhrencremesuppe 51,511,515,52,58	Leberkäse an 1,2,3,16,51,511,52,57,58,61 lauwarmen Kartoffelsalat "Bayrische Art" 93,1,2,4 und süßem Senf 61	gebratene Champignons mit Kräuterquark und 52,58 Röstkartoffeln 1	Sahnepudding 12,52,58
	45 kcal, 3 g Fett	725 kcal, 58 g Fett	442 kcal, 26 g Fett	100 kcal, 3 g Fett
Freitag	Blumenkohlcremesuppe 51,511,515,52,58	paniertes Seelachsfilet mit 1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58 Weißweinsauce, 93,51,511,515,52,58,63 Salzkartoffeln und Salatbeilage 2,4,8,12,52,54,58,61	Kartoffel - Sauerkrautauflauf mit 2,13,51,511,52,58,63 Schnittlauchauce 51,511,515,52,58	Vanillepudding 12,52,58
	43 kcal, 3 g Fett	1028 kcal, 58 g Fett	493 kcal, 13 g Fett	101 kcal, 3 g Fett
Samstag		Erbseintopf mit 3,51,511,515,52,58,60,61 Bockwurstscheiben 1,2,19,52,58	Frühlingsrolle "Vegetarisch", 51,511,54,57 Wokgemüse und 52,58,60 Kräuterreis	Vanille - Erdbeereis 12,52,58
		456 kcal, 21 g Fett	967 kcal, 76 g Fett	140 kcal, 6 g Fett
Sonntag	Lauchcremesuppe 51,511,515,52,58	Spießbraten an 2 Spargel und 52,58 Kartoffelgratin 52,58	Flammkuchen mit Zwiebeln und Kräutern 51,511	frische Erdbeeren mit Schlagsahne 52,58
	46 kcal, 3 g Fett	460 kcal, 29 g Fett	536 kcal, 6 g Fett	83 kcal, 6 g Fett

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (5) mit Süßungsmitteln*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (10) enthält eine Phenylalaninquelle*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (15) geschwärzt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß* Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersterzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistazienherzeugnisse; (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 [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Menüplan vom 03.06.2019 - 09.06.2019



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag
8.00 - 18.00 Uhr

Mittagstisch
12.00 - 14.00 Uhr

Preise
Hauptgang
6,00 Euro

Hauptgang + Suppe
7,50 Euro

Hauptgang + Suppe +
Dessert
9,00 Euro

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Selleriecremesuppe 51,511,515,52,58,60	Bratwurst mit 16,60,61 dicken Speckbohnen und 1,2,51,511,515,52,58 Kartoffelstampf 2,13,52,58,63	Grießbrei mit 51,511,52,58 Blaubeerkompott 51,511,52,54,58	Götterspeise mit 12 Vanillesauce 12,52,58
	49 kcal, 3 g Fett	464 kcal, 33 g Fett	400 kcal, 5 g Fett	105 kcal, 1 g Fett
Dienstag	Eierflockensuppe 3,54,60	Kohlroulade mit 51,511,54,61 Specksauce und 1,2,61 Kartoffeln	Salatteller 12,51,511,54,58 mit Croutons, Feta Käse und Oliven 15,51,511,52,58,60	Quarkspeise mit frischen Erdbeeren 12,52,58
	11 kcal, 1 g Fett	741 kcal, 46 g Fett	343 kcal, 17 g Fett	129 kcal, 3 g Fett
Mittwoch	Geflügelbrühe mit Gemüse- streifen 3,54,60	Tafelspitz mit 2,13,51,511,52,58,63 Rote Betesalat und 2,4 Salzkartoffeln	Käseravioli mit 51,511,52,54,58 Schnittlauchsauc 51,511,515,52,58	Joghurtspeise mit Mandari- nen 12,52,58
	3 kcal, 0 g Fett	514 kcal, 22 g Fett	579 kcal, 29 g Fett	86 kcal, 2 g Fett
Donnerstag	Kartoffelcremesuppe 51,511,515,52,58	Rührei mit Speck an 1,2,52,54,58 Rahmspinat und 51,511,52,58 Kartoffelstampf 2,13,52,58,63	Spinat-Knuspermedaillon mit 51,511,512,52,54,58,60 Kräuterreis und Sahnesauce 52,58,61	Schokopudding 52,58
	65 kcal, 3 g Fett	319 kcal, 20 g Fett	784 kcal, 62 g Fett	106 kcal, 2 g Fett
Freitag	Rinderbrühe 3,60	Forelle "Blau" mit 2,13,55,63 zerlassener Butter, 52,58 Salzkartoffeln und Gurkensalat 93,2,61	Germknödel mit 1,51,511 Fruchtsauce 2,5,10,12,52,58	Fruchtcocktail 12
	1 kcal, 0 g Fett	306 kcal, 13 g Fett	427 kcal, 2 g Fett	62 kcal, 0 g Fett
Samstag		Linseneintopf mit 2,13,60,61,63 Bockwurstscheiben 1,2,19,52,58	Milchreis mit Zimt und Zucker 52,58	Melonensalat
		497 kcal, 18 g Fett	101 kcal, 1 g Fett	46 kcal, 0 g Fett
Sonntag	Schwarzwurzelpudding 51,511,515,52,58	Sauerbratengulasch mit 93,61 Rotkohl und 2,52,58 Kartoffelklöße	Pilzragout mit 2,51,511,60 Salatbeilage 2,4,8,12,52,54,58,61 Kartoffelklöße	Bisquitdessert mit Kirsch- kompott 93,12,51,511,52,54,58
	48 kcal, 3 g Fett	331 kcal, 6 g Fett	451 kcal, 18 g Fett	178 kcal, 4 g Fett

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (5) mit Süßungsmitteln*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (10) enthält eine Phenylalaninquelle*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (15) geschwärzt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß* Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (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; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (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 10/mg/l, als SO2 angegeben [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Menüplan vom 10.06.2019 - 16.06.2019



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag
8.00 - 18.00 Uhr

Mittagstisch
12.00 - 14.00 Uhr

Preise
Hauptgang
6,00 Euro

Hauptgang + Suppe
7,50 Euro

Hauptgang + Suppe +
Dessert
9,00 Euro

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Spinatcremesuppe 51,511,515,52,58	Spaghetti 51,511 Bolognese mit 2,13,51,511,52,58,60 Hartkäse 1,52,54,58	Eierfrikassee mit 51,511,52,54,58 Salzkartoffeln	Eisdessert 12,52,58
	48 kcal, 3 g Fett	647 kcal, 29 g Fett	296 kcal, 12 g Fett	140 kcal, 6 g Fett
Dienstag	Bohnsuppe mit Speck und Zwiebeln 1,2,3,60	Reibekuchen mit 1,2,13,51,511,54,63 Apfelmus 2	Kartoffel - Gemüsepfanne an Senfsauce 61	Vanillepudding 12,52,58
	121 kcal, 9 g Fett	415 kcal, 5 g Fett	223 kcal, 3 g Fett	101 kcal, 3 g Fett
Mittwoch	Tomatencremesuppe 51,511,515,52,58	Currywurst mit 16,60,61 Pommes frites und Röstzwiebeln 51,511	Gemüselasagne mit 2,12,58,60 Salatbeilage 2,4,8,12,52,54,58,61	Heidelbeerjoghurt 52,58
	43 kcal, 3 g Fett	796 kcal, 57 g Fett	347 kcal, 20 g Fett	104 kcal, 3 g Fett
Donnerstag	Geflügelbrühe mit Nudel- chen und Gemüse 3,51,511,54,60	"Himmel Et Äd met Putes" Blutwurst, Schmorzwiebeln, Apfelmus und Kartoffelstampf 1,2,51,511,52,58	Makkaroni - Gemüseauflauf 1,51,511,52,54,58,60 an Tomaten-Paprikasauce 93,2,3,51,511,515,52,58,60,63	Nektarinenpudding 12,52,58
	36 kcal, 0 g Fett	898 kcal, 51 g Fett	552 kcal, 35 g Fett	99 kcal, 3 g Fett
Freitag	Käsecremesuppe mit Lauch- streifen 51,511,515,52,58	Backfisch mit 1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58,61 Remouladensauce 1,2,4,12,52,54,57,58 ,Herzoginkartoffeln und 51,511,52,54,58 Tomatensalat 93,2	Rührei mit 2,52,54,58 Rahmspinat und 51,511,52,58 Salzkartoffeln	Bircher Müsli Joghurt 51,511,516,52,58,59,592
	56 kcal, 4 g Fett	988 kcal, 75 g Fett	352 kcal, 18 g Fett	116 kcal, 2 g Fett
Samstag		Lauch-Hackfleischintopf 2,3,51,511,515,52,58,60 dazu Stangenbrot 51,511	Graupeneintopf mit 3,51,511,515,52,58,60 Stangenbrot 51,511	Banane
		455 kcal, 27 g Fett	237 kcal, 3 g Fett	90 kcal, 0 g Fett
Sonntag	Zwiebelsuppe 3,60	Schweinenacknbraten mit 61 Malzsauce, 61 Schwarzwurzelgemüse und Röstinchen 2,51,511,52,58	Möhrenfrikadelle mit 2,51,511,52,54,58 Schnittlauchsauce, 51,511,515,52,58 Schwarzwurzelgemüse und 2,51,511,52,58 Röstinchen	Eierlikörpudding 12,52,54,58
	54 kcal, 0 g Fett	637 kcal, 34 g Fett	1120 kcal, 71 g Fett	117 kcal, 4 g Fett

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (5) mit Süßungsmitteln*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (10) enthält eine Phenylalaninquelle*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (15) geschwärzt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß* Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (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; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (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 10/mg/l, als SO2 angegeben [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar.

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Menüplan vom 17.06.2019 - 23.06.2019



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag
8.00 - 18.00 Uhr

Mittagstisch
12.00 - 14.00 Uhr

Preise
Hauptgang
6,00 Euro

Hauptgang + Suppe
7,50 Euro

Hauptgang + Suppe +
Dessert
9,00 Euro

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Kräutercremesuppe 51,511,515,52,58	Bratwurst (vom Grill), Senf und Nudelsalat 16,60,61 1,2,12,16,51,511,52,54,57,58,59,597	Salatteller mit Fruchtgemüse und Stangenbrot 51,511 12,51,511,54,58	Erdbeerjoghurt 52,58
	45 kcal, 3 g Fett	702 kcal, 54 g Fett	387 kcal, 15 g Fett	92 kcal, 3 g Fett
Dienstag	Gemüsebrühe 60 mit Weißkohl und Rote Bete 4	Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter, Kaisergemüse und Schwenkkartoffeln 52,58 52,58	Zwiebel - Lauchkuchen mit Kräuterschmand 52,58 1,12,51,511,52,54,58	Butterkekspudding 12,51,511,52,58
	52 kcal, 1 g Fett	682 kcal, 55 g Fett	472 kcal, 40 g Fett	126 kcal, 4 g Fett
Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe 51,511,515,52,58	Hackbraten an Bratensauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln 51,511,54,61 61 52,58	Gemüsepizza 12,15,51,511,52,58	Bananenjoghurt 52,58
	43 kcal, 3 g Fett	514 kcal, 24 g Fett	454 kcal, 15 g Fett	109 kcal, 3 g Fett
Donnerstag	Rinderbrühe 3,60	Hühnerfrikassee mit Reis 51,511,52,58	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 2 51,511,52,54,58	Mandarinen
	1 kcal, 0 g Fett	988 kcal, 82 g Fett	708 kcal, 23 g Fett	71 kcal, 0 g Fett
Freitag	Möhrencremesuppe 51,511,515,52,58	Sahnehering mit Salzkartoffeln und Salatbeilage 2,4,8,12,52,54,58,61 1,2,4,12,51,515,52,54,55,57,58,60,61	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Salatbeilage 52,58 2,4,8,12,52,54,58,61	Grießpudding 12,51,511,52,58
	45 kcal, 3 g Fett	688 kcal, 46 g Fett	486 kcal, 24 g Fett	92 kcal, 1 g Fett
Samstag		Fleischkäse an lauwarmen Kartoffelsalat "Bayrische Art" und süßem Senf 61 1,2,3,16,51,511,52,57,58,61 93,1,2,4	Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse und Stangenbrot 51,511 2,60	Fruchtcocktail 12
		411 kcal, 29 g Fett	308 kcal, 1 g Fett	62 kcal, 0 g Fett
Sonntag	Grießcremesuppe 51,511,515,52,58	Rindergulasch mit Wurzelgemüse und Spiralnudeln 51,511,54 2,51,511	Tellerrösti mit Rahmgemüse und Käse - überbacken 1,12,52,54,58,60	Bayrisch Creme 12,52,58
	56 kcal, 3 g Fett	606 kcal, 10 g Fett	613 kcal, 47 g Fett	168 kcal, 12 g Fett

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (5) mit Süßungsmitteln*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (10) enthält eine Phenylalaninquelle*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (15) geschwärzt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß* Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (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; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (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 10/mg/l, als SO2 angegeben [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Menüplan vom 24.06.2019 - 30.06.2019



Wir wünschen einen
Guten Appetit

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Geflügelbrühe mit Nudeln und Gemüse ^{3,51,511,54,60}	Königsberger Klopse mit Rote Betsalat und Salzkartoffeln ^{2,51,511,52,54,58,61}	Tortellini in Schnittlauchsauce ^{1,2,51,511,52,54,58}	Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593}
	36 kcal, 0 g Fett	575 kcal, 30 g Fett	584 kcal, 23 g Fett	96 kcal, 3 g Fett
Dienstag	Lauchcremesuppe ^{51,511,515,52,58}	"Lyoner" Wurstschnittel an Currysauce, Salatbeilage und frittierten Dukatenkartoffeln ^{1,2,16,51,511}	Nudelauf mit Mangold und Tomatensauce ^{1,51,511,52,58,60}	Himbeerpudding ^{12,52,58}
	46 kcal, 3 g Fett	1023 kcal, 59 g Fett	490 kcal, 24 g Fett	96 kcal, 3 g Fett
Mittwoch	Erbsencremesuppe ^{51,511,515,52,58}	Reibekuchen mit Speck, Wurzelgemüse und Käse an Kräuterschmand ^{1,2,13,51,511,52,54,58,60,63}	mit Sc. Hollandaise überbackener Chicoree an Schwenkkartoffeln ^{1,52,54,58}	Pfirsichjoghurt ^{7,10,52,58}
	48 kcal, 3 g Fett	719 kcal, 46 g Fett	248 kcal, 15 g Fett	64 kcal, 1 g Fett
Donnerstag	Gemüsebrühe ⁶⁰	Hähnchenkeule mit Tomaten-Paprikasauce und Zucchini Gemüse und Kräuterkartoffeln ^{2,61}	Schupfnudelpfanne mit Gemüse und Schnittlauchsauce ^{2,51,511,52,54,58,60}	Götterspeise mit Vanillesauce ¹²
	46 kcal, 1 g Fett	619 kcal, 36 g Fett	415 kcal, 22 g Fett	105 kcal, 1 g Fett
Freitag	Brokkolicremesuppe ^{51,511,515,52,58}	gebratener Meeresbarsch mit Kräuterbutter, Salatbeilage und Salzkartoffeln ⁵⁵	Quarkauflauf mit Beerenkompott ^{2,51,511,52,54,58}	Ananas-Kokos-Quark ^{52,58}
	49 kcal, 3 g Fett	744 kcal, 53 g Fett	572 kcal, 21 g Fett	74 kcal, 1 g Fett
Samstag		Gyrossuppe mit Stangenbrot ^{2,3,51,511,515,52,58,60}	Weißer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse dazu Stangenbrot ^{2,13,52,58,60}	Eisdessert ^{12,52,58}
		505 kcal, 30 g Fett	274 kcal, 2 g Fett	140 kcal, 6 g Fett
Sonntag	Rinderbrühe mit Markklößchen u. Gemüse ^{3,60}	Kasseler mit Bratensauce, Sauerkraut und Kartoffelstampf ^{1,2}	Gemüsegulasch mit Kartoffelstampf ^{2,51,511,52,58}	Apfelringe im Backteig mit Schlagsahne ^{51,511,52,58}
	92 kcal, 6 g Fett	548 kcal, 31 g Fett	312 kcal, 18 g Fett	431 kcal, 23 g Fett

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag
8.00 - 18.00 Uhr

Mittagstisch
12.00 - 14.00 Uhr

Preise
Hauptgang
6,00 Euro

Hauptgang + Suppe
7,50 Euro

Hauptgang + Suppe +
Dessert
9,00 Euro

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (5) mit Süßungsmitteln*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (10) enthält eine Phenylalaninquelle*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (15) geschwärzt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß* Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (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 10/mg/l, als SO2 angegeben [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar.

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Menüplan vom 01.07.2019 - 07.07.2019



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag
8.00 - 18.00 Uhr

Mittagstisch
12.00 - 14.00 Uhr

Preise
Hauptgang
6,00 Euro

Hauptgang + Suppe
7,50 Euro

Hauptgang + Suppe +
Dessert
9,00 Euro

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Tomatencremesuppe 51,511,515,52,58	Cevapcici an Kräuterquark, ^{52,58} Salatbeilage und ^{2,4,8,12,52,54,58,61} Pommes frites	gebackener Camembert mit ^{2,51,511,514,52,58} Preiselbeeren und Toastbrot ^{51,511,52,58}	Stachelbeerkompott mit Vanillesauce ^{12,52,58}
	43 kcal, 3 g Fett	788 kcal, 53 g Fett	647 kcal, 36 g Fett	122 kcal, 1 g Fett
Dienstag	Sauerampfer Suppe mit Reis 3,60	Lebergulasch mit ^{2,51,511,60} Kartoffelstampf und ^{2,13,52,58,63} Apfelkompott ²	gebratene Champignons mit Kräuterschmand und ^{52,58} Schwenkkartoffeln	Quarkspeise ^{12,52,58}
	8 kcal, 0 g Fett	303 kcal, 9 g Fett	487 kcal, 38 g Fett	162 kcal, 5 g Fett
Mittwoch	Currycremesuppe 51,511,515,52,58	spanische Hähnchenpfanne mit Kartof- feln und Zucchini ^{3,51,511,515,52,58,60}	Veg. Paprikaschote auf ^{3,51,511,54,57,60,61} Gemüse Couscous und ^{2,51,511} Tomatensauce ^{2,51,511,52,58}	Pflaumenkompott ²
	45 kcal, 3 g Fett	127 kcal, 11 g Fett	549 kcal, 34 g Fett	215 kcal, 0 g Fett
Donnerstag	Fleischbrühe mit ^{3,51,511,515,52,58,60} Waldpilze ²	Putengulasch mit ^{2,3,51,511,515,52,58,60} Spiralnudeln ^{51,511,54}	Spinat und Kartoffeln untereinander	Eisdessert "Banana Split" ^{12,52,57,58}
	219 kcal, 18 g Fett	616 kcal, 13 g Fett	145 kcal, 1 g Fett	154 kcal, 6 g Fett
Freitag	Möhrencremesuppe 51,511,515,52,58	Fischstäbchen mit ^{51,511,55} Rahmspinat und ^{51,511,52,58} Dillkartoffeln	Gemüse-Reis-Pfanne mit ⁶⁰ Schnittlauchsauc ^{51,511,515,52,58}	Himbeerpudding ^{12,52,58}
	45 kcal, 3 g Fett	395 kcal, 15 g Fett	413 kcal, 17 g Fett	96 kcal, 3 g Fett
Samstag		Bratwurst (vom Grill), Senf und ^{16,60,61} Kartoffelsalat ^{1,2,4,12,52,54,57,58}	Gemüse Eintopf mit ^{2,13,60,63} Stangenbrot ^{51,511}	Melonensalat
		591 kcal, 43 g Fett	240 kcal, 6 g Fett	46 kcal, 0 g Fett
Sonntag	Kartoffelcremesuppe 51,511,515,52,58	Rinderroulade mit ^{1,2,6,60,61} Rotkohl und ^{2,52,58} Röstinchen	Eieromelett mit ^{52,54,58} Rahmgemüse ^{51,511,515,52,54,58,60}	Karamelpudding ^{52,58}
	65 kcal, 3 g Fett	513 kcal, 19 g Fett	317 kcal, 20 g Fett	100 kcal, 3 g Fett

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (5) mit Süßungsmitteln*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (10) enthält eine Phenylalaninquelle*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (15) geschwärzt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß* Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersterzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (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 [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN