

Menüplan vom 11.02.2019 - 17.02.2019



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	Zwiebelsuppe ^{3,60}	"Lyoner" Wurstschnitzel an ^{1,2,16,51,511} Senfsauce, ⁶¹ Bohngemüse und ^{52,58} Kartoffelstampf ^{2,13,52,58,63}	Eier in Senfsauce mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Salzkartoffeln und Gurkensalat ^{93,2,61}	Joghurtspeise mit Mandari- nen ^{12,52,58}
	66 kcal, 1 g Fett	598 kcal, 41 g Fett	450 kcal, 23 g Fett	86 kcal, 2 g Fett
Dienstag	Erbsencremesuppe ^{51,511,515,52,58}	Sauerkrauteintopf mit Speck, kl. Bohnen, Wurzelgemüse u. Kartoffeln ^{1,2,52,58}	gefüllte Tomate mit Rahmgemüse ^{51,511,515,52,54,58,60} dazu Reis	Schokopudding ^{52,58}
	48 kcal, 3 g Fett	128 kcal, 5 g Fett	743 kcal, 65 g Fett	105 kcal, 2 g Fett
Mittwoch	Geflügelbrühe mit Gemüse- streifen ^{3,54,60}	Reibekuchen mit ^{1,2,13,51,511,54,63} Apfelmus ²	Tortellini in ^{1,2,51,511,52,54,58} Spinatsauce und ^{2,51,511,52,58} Salatbeilage ^{2,4,8,12,52,54,58,61}	Grütze mit ¹² Schlagsahne ^{52,58}
	12 kcal, 1 g Fett	415 kcal, 5 g Fett	703 kcal, 31 g Fett	138 kcal, 5 g Fett
Donnerstag	Selleriecremesuppe ^{51,511,515,52,58,60}	Pfannengyros mit ^{2,52,58} Tzatziki, ^{52,58} Pommes frites und Krautsalat ^{2,6}	Gemüsegulasch mit ^{2,51,511,52,58} Spiralnudeln ^{51,511,54}	Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593}
	49 kcal, 3 g Fett	865 kcal, 50 g Fett	606 kcal, 18 g Fett	96 kcal, 3 g Fett
Freitag	Rinderbrühe mit Polenta u. Speck ^{1,2,3,60}	Fischstäbchen mit ^{51,511,55} Rahmspinat und ^{51,511,52,58} Salzkartoffeln	Tofuragout mit Chinakohl und Paprika ⁵⁷ dazu gebratener Sojasprossen - Reis	Nusspudding ^{12,52,58}
	197 kcal, 10 g Fett	413 kcal, 15 g Fett	454 kcal, 13 g Fett	108 kcal, 3 g Fett
Samstag		Lauch-Hackfleischintopf ^{2,3,51,511,515,52,58,60}	Milchreis mit ^{52,58} Kirschen	Eisdessert ^{12,52,58}
		383 kcal, 27 g Fett	228 kcal, 1 g Fett	140 kcal, 6 g Fett
Sonntag	Brokkolicremesuppe ^{51,511,515,52,58}	Kasseler mit ^{1,2} Specksauerkraut und ^{1,2,60} Kartoffelstampf ^{2,13,52,58,63}	Möhrenfrikadelle mit ^{2,51,511,52,54,58} Kartoffelstampf und ^{2,13,52,58,63} Kräutersauce ^{2,51,511,52,58}	Apfelringe im Backteig ^{51,511,52,58} mit Vanillesauce ^{12,52,58}
	49 kcal, 3 g Fett	422 kcal, 27 g Fett	819 kcal, 56 g Fett	446 kcal, 19 g Fett

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (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; (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 [* gesetzlich vorgegeben]

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Menüplan vom 18.02.2019 - 24.02.2019



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	Geflügelbrühe mit Nudeln und Gemüse ^{3,51,511,54,60}	Hackbraten an ^{51,511,54,61} Bratensauce, ⁶¹ Rahmwirsing und ^{2,51,511,52,58} kleinen Kartoffeln	Sellerieschnitzel an ^{2,3,51,511,60} Ratatoullegemüse und ^{52,58,60} kleinen Kartoffeln	Birnenkompott
	38 kcal, 0 g Fett	618 kcal, 32 g Fett	437 kcal, 22 g Fett	29 kcal, 0 g Fett
Dienstag	Schwarzwurzelcremesuppe ^{51,511,515,52,58}	Geflügel Cordon Bleu mit ^{1,12,16,51,511,515,52,58,61} Bratensauce, ⁶¹ Blumenkohl und ^{52,58} Röstkartoffeln ¹	Blaubeerpfannekuchen mit Vanillesoße ^{51,511,52,54,58}	Bircher Müsli Joghurt ^{51,511,516,52,58,59,592}
	48 kcal, 3 g Fett	734 kcal, 43 g Fett	257 kcal, 5 g Fett	116 kcal, 2 g Fett
Mittwoch	Sauerkrautsuppe mit Speck u. Kräutern ^{1,2,3,60}	Bolognese mit ^{2,13,51,511,52,58,60} Gabelspaghetti ^{51,54} und Hartkäse ^{1,52,54,58}	Gemüse-Reis-Pfanne mit ⁶⁰ Tomatensauce ^{2,51,511,52,58}	Stracciatellapudding ^{12,52,58}
	252 kcal, 21 g Fett	596 kcal, 26 g Fett	402 kcal, 17 g Fett	115 kcal, 4 g Fett
Donnerstag	Tomatencremesuppe ^{51,511,515,52,58}	Leberkäse mit ^{1,2,3,16,51,511,52,57,58,61} Bratensauce, ⁶¹ Rahmporree und ^{52,54,58,60} Semmelknödel ^{51,511,52,54,58}	Pilzragout mit ^{2,51,511,60} Semmelknödel ^{51,511,52,54,58}	Apfelmus ²
	43 kcal, 3 g Fett	975 kcal, 56 g Fett	394 kcal, 12 g Fett	108 kcal, 0 g Fett
Freitag	Gemüsebrühe ⁶⁰ mit Grießklößchen ^{2,51,511,52,54,58}	Sahnehering mit ^{1,2,4,12,51,515,52,54,55,57,58,60,61} Kräuterkartoffeln und Salatbeilage ^{2,4,8,12,52,54,58,61}	Kaiserschmarrn mit ^{51,511,52,54,58} Vanillesauce ^{12,52,58}	Bisquitdessert mit Kirschkompott ^{93,12,51,511,52,54,58}
	90 kcal, 3 g Fett	713 kcal, 50 g Fett	628 kcal, 24 g Fett	178 kcal, 4 g Fett
Samstag		Hühnersuppeneintopf mit Nudeln ^{3,51,511,515,52,58,60}	italienischer Gemüseeintopf mit ^{2,3,51,511,515,52,58,60} Nudeln ^{51,511}	Moccapudding ^{52,58}
		384 kcal, 25 g Fett	397 kcal, 5 g Fett	100 kcal, 3 g Fett

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (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 Gersteuerzeugnisse; (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; (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 [* gesetzlich vorgegeben]

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Menüplan vom 18.02.2019 - 24.02.2019

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Sonntag	Gemüsecremesuppe 51,511,515,52,58	Rinderbraten mit ⁶¹ Bratensauce, ⁶¹ Bohngemüse und ^{52,58} Kroketten ^{2,12,51,511}	Tellerrösti mit Rahmgemüse ^{1,12,52,54,58,60}	Spaghettieis ^{52,57,58}
	50 kcal, 3 g Fett	577 kcal, 24 g Fett	613 kcal, 47 g Fett	154 kcal, 9 g Fett
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (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; (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 [* gesetzlich vorgegeben]				



**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

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Menüplan vom 25.02.2019 - 03.03.2019



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	Geflügelcremesuppe 3,51,511,515,52,54,58	Nbg. Rostbratwürstchen an Specksauerkraut und Kartoffelstampf 1,2,60 2,13,52,58,63	Veg. Paprikaschote an Kräutersauce und Reis 3,51,511,54,57,60,61 51,511,515,52,58	Vanillequark 12,52,58
	11 kcal, 1 g Fett	485 kcal, 38 g Fett	928 kcal, 73 g Fett	126 kcal, 4 g Fett
Dienstag	Käsecremesuppe mit Lauchstreifen 51,511,515,52,58	"Strogonoff" Rindergeschnetzeltes mit Spiralnudeln 2,4,13,52,58,63 51,511,54	Kartoffel - Blumenkohlaufauf an Bechamelsauce 1,52,54,58,60 2,51,511,52,58	Kirschkompott
	56 kcal, 4 g Fett	497 kcal, 8 g Fett	363 kcal, 18 g Fett	98 kcal, 0 g Fett
Mittwoch	Rinderbrühe 3,60	Schweineschnitzel mit Sahnesauce, Rosenkohl und fritierten Dukatenkartoffeln 2,51,511,61 52,58,61 52,58	Röstkartoffeln mit Kräuterquark und Salatbeilage 1 2,4,8,12,52,54,58,61 52,58	Erdbeerpudding 12,52,58
	93 kcal, 7 g Fett	651 kcal, 34 g Fett	533 kcal, 34 g Fett	102 kcal, 3 g Fett
Donnerstag		Gulaschsuppe mit Stangenbrot 2,3,51,511,515,52,58,60 51,511	Erseneintopf mit Stangenbrot 3,51,511,515,52,58,60,61 51,511	Berliner 51,511,52,54,58
		290 kcal, 7 g Fett	339 kcal, 5 g Fett	225 kcal, 10 g Fett
Freitag	Sauerkrautsuppe mit Speck u. Kräutern 1,2,3,60	Brathering mit kleinen Kartoffeln und Gurkensalat 1,2,4,8,12,51,511,52,54,55,57,58 93,2,61	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 2,52,54,58 51,511,52,58 2,13,52,58,63	Himbeerpudding 12,52,58
	252 kcal, 21 g Fett	720 kcal, 50 g Fett	318 kcal, 20 g Fett	96 kcal, 3 g Fett
Samstag		Weißkohleintopf mit Fleischeinlage 2,52,58,60	Arme-Ritter-Auflauf mit Vanillesauce 52,54,58,59,591 12,52,58	Heidelbeerjoghurt 52,58
		304 kcal, 15 g Fett	588 kcal, 11 g Fett	104 kcal, 3 g Fett
Sonntag	Ersencremesuppe 51,511,515,52,58	Spießbraten an Malzsauce, Bohnengemüse und Sandkartoffeln 2 52,58 51,511	Eieromelett mit Rahmgemüse 52,54,58 51,511,515,52,54,58,60	Englische Creme "Minze-Schoko" 12,52,57,58
	48 kcal, 3 g Fett	564 kcal, 31 g Fett	317 kcal, 20 g Fett	167 kcal, 12 g Fett

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (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; (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 [* gesetzlich vorgegeben]

Menüplan vom 04.03.2019 - 10.03.2019



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	Blumenkohlcremesuppe 51,511,515,52,58	Truthahnrollbraten an 2,16 Sahnesauce, 52,58,61 Leipziger Allerlei und 52,58 Spätzle 52,58	Spaghetti mit 51,511,54 Champignon-Rahmsauce 12,52,57,58	Grießpudding 12,51,511,52,58
	43 kcal, 3 g Fett	347 kcal, 12 g Fett	348 kcal, 6 g Fett	137 kcal, 6 g Fett
Dienstag	Gemüsebrühe 60	Tafelspitz mit 2,13,51,511,52,58,63 Rote Betesalat und 2,4 Kartoffeln	Frühlingsrolle "Vegetarisch", 51,511,54,57 Süß-Sauer-Sauce und 12 Glasnudelsalat 1,3,12,51,511,57	Fruchtcocktail 12
	46 kcal, 1 g Fett	514 kcal, 22 g Fett	599 kcal, 20 g Fett	62 kcal, 0 g Fett
Mittwoch	Möhrencremesuppe 51,511,515,52,58	"Himmel & Äd met Putes" Apfelkompott 2 und Schmorzwiebeln 51,511	Kartoffel - Gemüsepfanne	Beerenkompott
	45 kcal, 3 g Fett	395 kcal, 28 g Fett	175 kcal, 1 g Fett	68 kcal, 0 g Fett
Donnerstag	Rinderbrühe mit Linsen u. Kartoffeln 3,60	Bockwurst mit 1,2,19,52,58 Möhren und Kartoffeln untereinander	gebackener Camembert mit 2,51,511,514,52,58 Preiselbeeren und Toastbrot 51,511,52,58	Vanillepudding 12,52,58
	292 kcal, 2 g Fett	311 kcal, 17 g Fett	647 kcal, 36 g Fett	101 kcal, 3 g Fett
Freitag	Tomatencremesuppe 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 Brokkoligemüse und 52,58 Dillkartoffeln	Kartoffel - Blumenkohlaufguss an 1,52,54,58,60 Schnittlauchsauce 51,511,515,52,58	Milchreis 52,58
	43 kcal, 3 g Fett	902 kcal, 51 g Fett	490 kcal, 27 g Fett	113 kcal, 2 g Fett
Samstag		Linseneintopf mit 2,13,60,61,63 Stangenbrötchen 51,511	Kirschmichel mit 51,511,515,52,54,57,58,59,591 Vanillesauce 12,52,58	Vanille - Erdbeereis 12,52,58
		380 kcal, 2 g Fett	256 kcal, 6 g Fett	140 kcal, 6 g Fett
Sonntag	Lauchcremesuppe 51,511,515,52,58	Schweinenackbraten mit 61 Schmorkohl und 2,51,511 Kroketten 2,12,51,511	Gemüseschnitzel an 2,51,511,512,516 Schwarzwurzelgemüse und 2,51,511,52,58 Kroketten 2,12,51,511	Schokopudding 52,58
	46 kcal, 3 g Fett	628 kcal, 30 g Fett	917 kcal, 50 g Fett	105 kcal, 2 g Fett

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (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 Gersteuerzeugnisse; (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; (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 [* gesetzlich vorgegeben]

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN