

Speiseplan vom 04.02.2019 - 10.02.2019



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, 04.02.		Königsberger Klopse mit 2,51,511,52,54,58,61 rote Beete und 2,4 Salzkartoffeln	Brokkoli-Nußecke mit 51,511,516,59,591,592,60 helle Soße 2,51,511,52,58 Salzkartoffeln	Kompott 12
		418 kcal, 8 g Eiweiß, 18 g Fett, 52 g KH	336 kcal, 8 g Eiweiß, 16 g Fett, 38 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 05.02.		Putengeschnetzeltes mit 2,51,511,52,58 Spätzle 52,58 Möhrensalat	Arme-Ritter-Auflauf mit 52,54,58,59,591 Vanillesoße 52,58	Joghurtspeise 12,52,58
		417 kcal, 13 g Eiweiß, 14 g Fett, 60 g KH	588 kcal, 17 g Eiweiß, 11 g Fett, 101 g KH	102 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 15 g KH
Mittwoch, 06.02.		Kürbiskraut und 2,60 Bratwurstschnecke 2,16,60,61 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Waldpilzpfanne mit 1,2,52,58,60 Semmelknödel 51,511,52,54,58	Quarkspeise 12,52,58
		839 kcal, 29 g Eiweiß, 62 g Fett, 35 g KH	392 kcal, 14 g Eiweiß, 16 g Fett, 46 g KH	162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH
Donnerstag, 07.02.		Gabelspaghetti 51,511,54 Hackfleischsoße 2,13,51,511,52,58,60 Parmesankäse 1,52,54,58	Vegetarische Frühlingsrolle mit 51,511,54,57 Currysoße 1,2,12,51,511,52,58 Reis	Kekslasagne 12,51,511,52,57,58
		730 kcal, 31 g Eiweiß, 14 g Fett, 117 g KH	469 kcal, 7 g Eiweiß, 12 g Fett, 83 g KH	451 kcal, 6 g Eiweiß, 9 g Fett, 85 g KH
Freitag, 08.02.		Fischfilet mit Senfsauce 51,511,52,55,58,61 Gemüstreifen und 52,58,60 Salzkartoffeln	Reispfanne mit Hackfleisch und Gemüse 52,58 Salatbeilage	Quarkspeise 12,52,58
		473 kcal, 30 g Eiweiß, 19 g Fett, 42 g KH	301 kcal, 6 g Eiweiß, 13 g Fett, 38 g KH	162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH
Samstag, 09.02.	Salat-Vorspeise	ungarische Bohnensuppe mit 1,2,3,51,511,515,52,58,60,61 Suppenbrötchen	Milchreis mit Zimt und Zucker 52,58 Kompott 12	Grießpudding 51,511,52,58 Fruchtsoße 2
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	380 kcal, 18 g Eiweiß, 20 g Fett, 29 g KH	156 kcal, 4 g Eiweiß, 1 g Fett, 32 g KH	124 kcal, 4 g Eiweiß, 1 g Fett, 24 g KH
Sonntag, 10.02.	Tagessuppe 2,51,511,52,53,54,55,58	Westfälisches Zwiebelfleisch 2 Kartoffelsalat 1,2,4,12,52,54,57,58	Blumenkohl überbacken 1,52,54,58,60 Käsesoße 12,51,511,52,58 Salzkartoffeln	Eis 12,52,58
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 7 g KH	508 kcal, 25 g Eiweiß, 27 g Fett, 39 g KH	629 kcal, 18 g Eiweiß, 44 g Fett, 39 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; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (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				

Speiseplan vom 11.02.2019 - 17.02.2019



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, 11.02.		Schweineschmorsteak mit ^{51,511,60,61} Blumenkohl und ^{52,58} Salzkartoffeln 414 kcal, 29 g Eiweiß, 14 g Fett, 39 g KH	Omelette mit ^{51,511,52,54,58} Blumenkohl und ^{52,58} Salzkartoffeln 449 kcal, 20 g Eiweiß, 23 g Fett, 37 g KH	Kompott ¹² 55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
	Dienstag, 12.02.	Möhreneintopf mit ^{2,13,60,63} Fleischeinlage Suppenbrötchen 276 kcal, 19 g Eiweiß, 8 g Fett, 30 g KH	Quarkauflauf mit ^{2,51,511,52,54,58} KirsCHFüllung ^{52,58} Vanillesoße ^{52,58} 684 kcal, 22 g Eiweiß, 22 g Fett, 97 g KH	Erdbeerpudding ^{12,52,58} 102 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Mittwoch, 13.02.		Geflügelleber in Apfel-ZwiebelsOße mit ^{2,51,511,52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} 427 kcal, 27 g Eiweiß, 16 g Fett, 41 g KH	Schweizer Käsespätzle ^{1,51,511,52,54,58} helle Soße ^{2,51,511,52,58} Salatbeilage 556 kcal, 16 g Eiweiß, 35 g Fett, 44 g KH	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{52,58} 105 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 21 g KH
	Donnerstag, 14.02.	Nürnberger Bratwürstchen ² Sauerkraut und ^{2,60} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} 450 kcal, 9 g Eiweiß, 26 g Fett, 41 g KH	Gemüse Eintopf "quer durch den Garten" ^{3,12,51,511,61} Suppenbrötchen 145 kcal, 7 g Eiweiß, 1 g Fett, 24 g KH	Cremspeise ^{52,58} 113 kcal, 3 g Eiweiß, 6 g Fett, 12 g KH
Freitag, 15.02.		Brathering mit ^{1,2,4,8,12,51,511,52,54,55,57,58} Gurkensalat und ^{2,61} Salzkartoffeln 720 kcal, 23 g Eiweiß, 50 g Fett, 43 g KH	Gemüsepizza ^{1,51,511,52,58,60} 558 kcal, 19 g Eiweiß, 20 g Fett, 73 g KH	Quarkspeise ^{12,52,58} 162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH
	Samstag, 16.02.	Salat-Vorspeise Kartoffelsuppe mit ^{1,2,52,58,60,61} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61} 87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	gebackener Camembert mit ^{2,51,511,514,52,58} Preiselbeeren Butterbrot ^{52,58} 834 kcal, 26 g Eiweiß, 52 g Fett, 64 g KH	Zitronenpudding ^{52,58} 96 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH
Sonntag, 17.02.	Tagessuppe ^{2,51,511,52,53,54,55,58} 74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 7 g KH	Schweinenacknbraten mit ⁶¹ Leipziger Allerlei und ^{52,58} Salzkartoffeln 427 kcal, 25 g Eiweiß, 20 g Fett, 35 g KH	Gemüse gulasch mit ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln 346 kcal, 9 g Eiweiß, 16 g Fett, 38 g KH	rote Grütze 88 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 22 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; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (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

Speiseplan vom 18.02.2019 - 24.02.2019



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, 18.02.		Schweineschnitzel mit 2,51,511,61 Kohlrabigemüse und 2,51,511,52,58 Salzkartoffeln	Sellerieschnitzel mit 2,51,511,52,58,60 Kräutersoße 2,51,511,52,58 Salzkartoffeln	Kompott 12
		629 kcal, 24 g Eiweiß, 34 g Fett, 54 g KH	726 kcal, 13 g Eiweiß, 44 g Fett, 63 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 19.02.		Leberkäse mit 1,2,16,61 bayrisch Kraut und 2 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Apfelpfannekuchen mit Vanillesauce 51,511,52,54,58	Grießpudding 51,511,52,58 Fruchtsoße 2
		837 kcal, 30 g Eiweiß, 58 g Fett, 45 g KH	534 kcal, 15 g Eiweiß, 27 g Fett, 57 g KH	124 kcal, 4 g Eiweiß, 1 g Fett, 24 g KH
Mittwoch, 20.02.		Grünkohl und 1,3,51,511,515,516,52,58,60,61 Mettendchen 1,2 Salzkartoffeln	Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Kochschinken 1,2,16,51,511,52,58,60 Tomatensoße 2,51,511,52,58	Karamelpudding 52,58 Vanillesoße 52,58
		416 kcal, 19 g Eiweiß, 27 g Fett, 23 g KH	506 kcal, 21 g Eiweiß, 29 g Fett, 39 g KH	128 kcal, 4 g Eiweiß, 4 g Fett, 19 g KH
Donnerstag, 21.02.		Schupfnudelpfanne mit 2,51,511,52,54,58,60 Gemüstreifen und 52,58,60 Fleischeinlage	Tortellini 1,2,51,511,52,54,58 Spinat - Frischkäsesoße 52,58 Salatbeilage	Quarkspeise 12,52,58
		451 kcal, 24 g Eiweiß, 22 g Fett, 35 g KH	668 kcal, 22 g Eiweiß, 31 g Fett, 73 g KH	162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH
Freitag, 22.02.		Kibbelinge 51,511,52,54,55,58 Erbsengemüse und 52,58 Salzkartoffeln	Kartoffeltaschen mit 52,58 Kräuterquark 52,58 Salatbeilage	Cremspeise 52,58
		418 kcal, 29 g Eiweiß, 12 g Fett, 43 g KH	654 kcal, 19 g Eiweiß, 39 g Fett, 54 g KH	113 kcal, 3 g Eiweiß, 6 g Fett, 12 g KH
Samstag, 23.02.	Salat-Vorspeise	Steckrübeneintopf mit 2,60 Fleischeinlage Suppenbrötchen	Bauernomelette mit 1,2,4,12,52,54,57,58 Fleischeinlage Gewürzgurken 1,4	Schokopudding 52,58
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	260 kcal, 18 g Eiweiß, 12 g Fett, 19 g KH	636 kcal, 29 g Eiweiß, 45 g Fett, 28 g KH	105 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 19 g KH
Sonntag, 24.02.	Tagessuppe 2,51,511,52,53,54,55,58	Rindergulasch mit 2,51,511 Erbsen-Möhren und 52,58 Salzkartoffeln	Kaiserschmarrn mit 51,511,52,54,58 Rosinen Vanillesoße 52,58	Eis 12,52,58
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 7 g KH	445 kcal, 31 g Eiweiß, 13 g Fett, 47 g KH	780 kcal, 18 g Eiweiß, 24 g Fett, 118 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; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (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

Speiseplan vom 25.02.2019 - 03.03.2019



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, 25.02.		Hühnersuppeneintopf mit Nudeln 3,51,511,515,52,58,60 Suppenbrötchen 399 kcal, 24 g Eiweiß, 25 g Fett, 18 g KH	Seelachsfilet mit 2,51,511,52,55,58 Schwarzwurzelgemüse und 2,51,511,52,58 Salzkartoffeln 665 kcal, 33 g Eiweiß, 33 g Fett, 55 g KH	Kompott ¹² 55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
	Dienstag, 26.02.		Grünkohl und 1,3,51,511,515,516,52,58,60,61 Kasseler 1,2,61 Salzkartoffeln 604 kcal, 32 g Eiweiß, 34 g Fett, 39 g KH	Germknödel mit 1,51,511 Kirschfüllung 52,58 Vanillesoße 52,58 575 kcal, 12 g Eiweiß, 3 g Fett, 124 g KH
Mittwoch, 27.02.			Hirtenrolle mit Schafskäse 2,51,511,52,54,58 Bohngemüse und 52,58 Salzkartoffeln 543 kcal, 33 g Eiweiß, 28 g Fett, 37 g KH	Bockwurst mit 1,2,19,52,58 Kartoffelsalat 1,2,4,12,52,54,57,58 491 kcal, 16 g Eiweiß, 34 g Fett, 30 g KH
	Donnerstag, 28.02.		Hähnchenkeule mit 2,61 Möhrengemüse und 52,58 Reis 631 kcal, 36 g Eiweiß, 30 g Fett, 53 g KH	Maultaschen mit Pilzfüllung und 51,511,52,54,58 Schnittlauchsoße 3,12,51,511,52,58,61 526 kcal, 17 g Eiweiß, 20 g Fett, 69 g KH
Freitag, 01.03.			überbackenes Seelachsfilet mit 1,2,51,511,52,55,58,60 Leipziger Allerlei und 52,58 Salzkartoffeln 836 kcal, 46 g Eiweiß, 52 g Fett, 42 g KH	Salamipizza 1,2,51,511,52,58 Salatbeilage 849 kcal, 35 g Eiweiß, 59 g Fett, 43 g KH
	Samstag, 02.03.	Salat-Vorspeise	Graupeneintopf mit 3,51,511,515,52,58,60 Wursteinlage 1,2,19,52,58,61 Suppenbrötchen 426 kcal, 18 g Eiweiß, 25 g Fett, 31 g KH	Kürbiseintopf mit Hackfleisch 52,58,60 Suppenbrötchen 155 kcal, 4 g Eiweiß, 5 g Fett, 22 g KH
Sonntag, 03.03.		Tagessuppe 2,51,511,52,53,54,55,58	Wildragout mit 2,51,511 Erbsengemüse und 52,58 Kartoffelklöße 52,58 518 kcal, 31 g Eiweiß, 16 g Fett, 57 g KH	Eierfrikasse 52,54,58 Erbsengemüse und 52,58 Reis 300 kcal, 11 g Eiweiß, 7 g Fett, 46 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; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteezeugnisse; (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; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (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