

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 04.10.2021	Rostbratwurst ^{16,60,61} mit Ketchup, ⁸ dazu Kartoffelgratin ^{52,58} Ët Wachsbrechbohnsensalat ^{2,13,52,58,63}	Gemüsefrikadelle ^{51,511,54} an Schwarzwurzeln in Rahm, ^{52,58} dazu Salzkartoffeln	Pflaumenkompott ²
	828 kcal, 4 BE	384 kcal, 5 BE	76 kcal, 2 BE
Dienstag, 05.10.2021	Hackbraten ^{2,61} mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^{52,58} Ët Kartoffelpüree, ^{2,52,58} dazu Rahmsoße ^{52,58}	Röhrchennudeln ^{51,511} mit fruchtiger Tomatensoße Ët geriebenem Hartkäse ^{1,52,54,58}	Waldbeer-Joghurt ^{52,58}
	568 kcal, 4 BE	429 kcal, 6 BE	79 kcal, 1 BE
Mittwoch, 06.10.2021	Geflügel-Eintopf mit Gemüse, Eierstich Ët Nudeleinlage, ^{51,511,54,60,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Rahm-Rosenkohlpfanne mit Zwiebeln, ^{52,58} dazu Salzkartoffeln	Mandarinen-Quark ^{52,58}
	312 kcal, 2 BE	244 kcal, 3 BE	112 kcal, 1 BE
Donnerstag, 07.10.2021	Kümmel-Senfkrustenbraten ⁶¹ mit "Bayrisch Kraut", ^{1,2,51,511,52,58} Kartoffelpüree ^{2,52,58} Ët Bratensoße	Gemüse-Schnitzel ^{51,511,512,516} mit Käse-Soße ^{12,51,511,52,58} Ët Schnittlauch-Knöpfe ^{51,511,512,52,54,58}	Vanillepudding ^{52,58}
	677 kcal, 4 BE	617 kcal, 7 BE	117 kcal, 1 BE
Freitag, 08.10.2021	Seelachsfilet ⁵⁵ in mediterraner Rahmsoße, ^{51,511,52,58} dazu Zucchini-Gemüse Ët Schwenkkartoffeln ^{52,58}	Kartoffelplätzchen ^{51,511} mit geschwenkten Kräuter- Champignons	Buttermilch-Dessert "Birne" ^{12,52,58}
	403 kcal, 3 BE	280 kcal, 4 BE	111 kcal, 1 BE
Samstag, 09.10.2021	Eintopf von Schnittbohnen mit Speck- Ët Kartoffelwürfeln, ^{1,2,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Gemüse-Lasagne ^{51,511,52,54,58,60} an Kräuter-Rahmsoße, ^{51,511,52,58} dazu ein Beilagensalat mit Thousand-Island-Dressing ⁶¹	Kleiner Eisbecher ^{52,58,59,593}
	269 kcal, 3 BE	439 kcal, 4 BE	70 kcal, 1 BE
Sonntag, 10.10.2021	Rinder-Roulade "Bürgerliche Art" ^{61,63} mit Rotkohl, ^{2,6} dazu Salzkartoffeln	Zwei Gemüse-Pfannkuchen ^{51,511,52,54,58,60} mit Tomatenrahmsoße ^{52,58}	Fruchtkompott
	501 kcal, 3 BE	299 kcal, 3 BE	60 kcal, 1 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (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; (16) mit Phosphat
Allergene: (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; (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

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE = Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 11.10.2021	"Königsberger Klopse" ⁵⁴ in Kapernsoße, ^{51,511,52,58} dazu Salzkartoffeln Et Rote Bete-Salat ^{2,4,13,63}	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Möhren, Lauch & Erbsen in Schnittlauchrahm, gratiniert mit Käse ^{51,511,52,58}	Joghurt-Speise mit Heidelbeeren ^{52,58}
	544 kcal, 4 BE	610 kcal, 5 BE	101 kcal, 1 BE
Dienstag, 12.10.2021	Steak vom Schweinerücken in Rahmsoße, ^{52,58} dazu Kartoffelkroketten ^{52,58} Et ein Beilagensalat mit Dressing ^{2,52,58,61}	Eintopf von Chinakohl, Spitzkohl & Kartoffeln, ^{52,58,60,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Herrencreme ^{52,57,58}
	538 kcal, 4 BE	316 kcal, 4 BE	160 kcal, 2 BE
Mittwoch, 13.10.2021	Hähnchen-Curry-Ragout mit Paprika, Ananas & Zwiebeln, ^{52,58,61} dazu Reis	Kartoffel-Gemüsepfanne in Rahmsoße ^{52,58}	Schokoladenpudding ^{52,58}
	462 kcal, 5 BE	347 kcal, 3 BE	132 kcal, 2 BE
Donnerstag, 14.10.2021	Makkaroni ^{51,511} mit Hackfleischsoße ⁶⁰ Et Parmesello ^{1,52,54,58}	Geschmorte Champignons im Kräuter-Knoblauch-Sud, dazu Brot ^{51,511,514,57,58} Et ein Beilagensalat mit Joghurt-Dressing ^{52,54,58}	Vanille-Joghurt ^{12,52,58}
	650 kcal, 5 BE	153 kcal, 2 BE	92 kcal, 1 BE
Freitag, 15.10.2021	Heringsstipp "Hausfrauen Art" ^{1,51,515,52,54,55,58,60,61} mit Schwenkkartoffeln ^{52,58}	Panierter Blumenkohl-Käse- Bratling ^{51,511,52,54,58} mit Kräuter-Reis Et Tomatensoße	Ananaskompott
	549 kcal, 4 BE	440 kcal, 7 BE	68 kcal, 1 BE
Samstag, 16.10.2021	Kartoffel-Eintopf mit Bockwurst-Einlage, ^{1,2,60,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Grießbrei ^{51,511,52,58} mit heißem Stachelbeerkompott ^{12,60}	Kleiner Eisbecher ^{52,58,59,593}
	366 kcal, 3 BE	516 kcal, 7 BE	70 kcal, 1 BE
Sonntag, 17.10.2021	Ungarisches Rinder-Gulasch mit Paprika, ^{52,58,63} dazu Salzkartoffeln	Rührei mit Schnittlauch, ^{52,54,58} dazu Blattspinat in Rahm ^{52,58} Et Butterkartoffeln ^{52,58}	Bananen-Dessert ^{52,58}
	435 kcal, 3 BE	384 kcal, 2 BE	110 kcal, 2 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (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; (16) mit Phosphat
Allergene: (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; (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

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE = Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 18.10.2021	Ofenfrischer "Bayerischer Leberkäse" ^{1,2} an Kartoffel-Möhren-Gemüse 2,61	Gefüllte Ricotta-Tortellini mit Spinat & Tomate in Sahnesoße, gratiniert mit Käse ^{1,51,511,52,54,58}	Mango-Joghurt ^{12,52,58}
	585 kcal, 3 BE	633 kcal, 5 BE	94 kcal, 1 BE
Dienstag, 19.10.2021	Hähnchen-"Cordon Bleu" ^{1,51,511,52,58} mit Buttererbsen ^{52,58} & Kartoffel-Rösti, dazu Rahmsoße ^{52,58}	Bunte Gemüsepfanne ^{52,58} mit Kartoffelpüree ^{2,52,58} & Kräutersoße ^{51,511,52,58}	Apfelkompott ²
	542 kcal, 5 BE	379 kcal, 4 BE	82 kcal, 2 BE
Mittwoch, 20.10.2021	Gefüllte Maultaschen "Schwäbische Art" ^{51,511,54,60} an einer Kartoffel-Schnittlauch-Soße ^{52,58} mit Krautsalat ²	Eintopf von Wirsing & Kartoffeln, ^{60,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Zitronencrème ^{52,58}
	504 kcal, 5 BE	263 kcal, 4 BE	135 kcal, 1 BE
Donnerstag, 21.10.2021	Metzger-Bratwurst, ² dazu Schnittbohnen mit Speck, ^{1,2} Kartoffelpüree ^{2,52,58} & Bratensoße	Chinesische Gemüsepfanne ^{1,51,511,57} mit Koriander-Basmati-Reis ^{52,58}	Mandelspeise ^{12,52,58}
	573 kcal, 4 BE	374 kcal, 5 BE	117 kcal, 1 BE
Freitag, 22.10.2021	Fischstäbchen ^{51,511,55} mit Remoulade ^{1,2,4,12,54,55,61} & Butterkartoffeln ^{52,58} dazu ein Beilagensalat mit Vinaigrette ²	Mittelmeergemüse in Tomatensoße, dazu Kräuterreis	Milchreis ^{52,58} mit Zimt & Zucker
	966 kcal, 4 BE	321 kcal, 5 BE	104 kcal, 2 BE
Samstag, 23.10.2021	Eintopf von Grünkohl & Kartoffeln mit Schweinefleisch-Einlage, ^{1,2,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Marillenknödel ^{12,51,511,52,54,58} mit heißer Vanillesoße ^{12,52,58}	Eis-Dessert ^{52,58,59,593}
	437 kcal, 4 BE	471 kcal, 6 BE	70 kcal, 1 BE
Sonntag, 24.10.2021	Sauerbraten mit Sultaninen ^{61,63} dazu Apfel-Rotkohl ^{2,5,6} & Kartoffelklöße	Semmelknödel ^{51,511,54} mit Karotten-Steckrüben-Ragout in Petersilien-Rahm ^{52,58}	Kokos-Quark ^{52,58}
	594 kcal, 5 BE	338 kcal, 5 BE	120 kcal, 1 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (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; (16) mit Phosphat
Allergene: (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; (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 S02 angegeben

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE = Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 25.10.2021	Blutwurst "Himmel & Erde" 1,2,51,511 mit Kartoffelstampf, 52,58 Röstzwiebeln 51,511 & Apfelkompott ²	Mediterranes Gemüse in Olivenöl mit Brot 51,511,514,57,58 & Kräuter-Dip 52,58	Maracuja-Joghurt 7,10,52,58
	709 kcal, 5 BE	415 kcal, 2 BE	64 kcal, 1 BE
Dienstag, 26.10.2021	Rinder-Eintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffelwürfel & Petersilie, ⁶⁰ dazu Brot 51,511,514,57,58	Rote Bete-Gemüse in Balsamico-Rahm, 2,12,13,52,58,63 dazu Butterkartoffeln 52,58 & ein Beilagensalat mit Joghurt-Dressing 52,54,58	Pfirsichkompott ²
	232 kcal, 2 BE	285 kcal, 3 BE	69 kcal, 1 BE
Mittwoch, 27.10.2021	Kohlroulade 52,54,58,61 mit Speck-Zwiebel-Soße, 1,2,51,511,52,58 dazu Salzkartoffeln	Ravioli mit Tomatenfüllung, 51,511 dazu eine Petersilien- Schnittlauch-Soße 51,511,52,58	Nuss-Nougat-Dessert 52,58,59,592
	499 kcal, 3 BE	629 kcal, 9 BE	120 kcal, 2 BE
Donnerstag, 28.10.2021	Kasselernackeln ^{1,2} mit Sauerkraut, ² Kartoffelpüree 2,52,58 & Bratensoße	Kürbis-Ragout in Rahm 52,58 mit Butter-Pellkartoffeln 52,58 & kleinem Beilagensalat mit Kräuter-Vinaigrette	Obstsalat ¹²
	554 kcal, 3 BE	250 kcal, 3 BE	62 kcal, 1 BE
Freitag, 29.10.2021	Schlemmerfilet "Bordelaise" 51,511,55 mit Kartoffeln & Bèchamelsoße, 51,511,52,58 dazu Gurkensalat 52,58	Rote Paprikaschote mit vegetarischer Gemüsefüllung, 51,511,60,61 dazu hausgemachte Kartoffelsoße 52,58 & Tomaten-Reis	Honig-Milchspeise 52,58
	544 kcal, 4 BE	593 kcal, 9 BE	92 kcal, 1 BE
Samstag, 30.10.2021	Perlgraupeneintopf mit Kartoffeln, Gemüse & Speck, 1,2,51,515,60,61 dazu Brot 51,511,514,57,58	Milchreis 52,58 mit warmen Schattenmorellen, dazu Zimt & Zucker	Kleiner Eisbecher 52,58,59,593
	502 kcal, 4 BE	524 kcal, 7 BE	70 kcal, 1 BE
Sonntag, 31.10.2021	Schweine-Gulasch nach "Szegediner Art" 2,52,58 mit Petersilien-Kartoffeln	Kartoffel-Spinat-Gratin 52,58 mit einem kleinen Beilagensalat & Thousand Island-Dressing ⁶¹	Erdbeer-Rhabarber- Süßspeise 7,10,52,58
	577 kcal, 3 BE	760 kcal, 5 BE	61 kcal, 1 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (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; (16) mit Phosphat
Allergene: (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; (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

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE = Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.