

# Menüplan vom 06.05.2024 - 12.05.2024



Wir wünschen einen  
Guten Appetit

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Hähnchenbrust "Hawaii" an 1,12,58,63 Rahmgemüse 51,511,515,52,54,58,60 und Herzoginkartoffeln 52,54,58	Mini-Kartoffel-Knödel an Rahmgemüse 51,511,515,52,54,58,60	Zwiebackpudding 12,51,511,52,58
	504 kcal, 24 g Fett	233 kcal, 9 g Fett	102 kcal, 3 g Fett
Dienstag	"Bewohnerwunsch" Käsekrainer an 1,2,61 dicken Speckbohnen und 1,2,51,511,515,52,58 Knöpfe 52,58	"Bewohnerwunsch" Blumenkohl - Käsetaler an 1,51,511,515,52,54,58 Sauce Hollandaise und 52,54,58,60 Salzkartoffeln	Pudding "Banane" 12,52,58
	747 kcal, 49 g Fett	542 kcal, 40 g Fett	101 kcal, 3 g Fett
Mittwoch	"Bewohnerwunsch" Nudelaufbau mit Kochschinken 1,2,16,52,54,58 und Frühlingsgemüse	Reibekuchen mit 1,2,13,51,511,54,63 Apfelmus 2	Joghurtspeise mit Manda- rinen 12,52,58
	426 kcal, 13 g Fett	415 kcal, 5 g Fett	87 kcal, 2 g Fett
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" Bockwurst mit Senf, 1,2,19,52,58 Pommes frites und Salatbeilage 2,4,8,12,52,54,58,61	Gemüsefrikadelle mit 2,51,511,52,54,58 Kräuterquark und 52,58 Folienkartoffel	Käse-Sahne-Creme 52,58
	536 kcal, 32 g Fett	845 kcal, 52 g Fett	113 kcal, 11 g Fett
Freitag	Backfisch mit 1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58,61 Remouladensauce, 1,2,4,12,52,54,57,58 Gurkensalat und 2,61 Schwenkkartoffeln	Kartoffel - Sauerkrautauflauf mit 2,13,51,511,52,58,63 Schnittlauchsauce 51,511,515,52,58	Mirabellenkompott mit 2 Schlagsahne 52,58
	956 kcal, 73 g Fett	493 kcal, 13 g Fett	128 kcal, 5 g Fett
Samstag	"Bewohnerwunsch" Rosenkohleintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Speck 1,2,3,60	Spaghetti mit 51,511,54 Tomaten-Gemüsesauce 93,2,3,51,511,515,52,58,60,63	Schokopudding 52,58
	208 kcal, 11 g Fett	335 kcal, 4 g Fett	107 kcal, 2 g Fett
Sonntag	Rindergulasch mit 2,51,511 Bohngemüse und 52,58 Kartoffelstampf 2,13,52,58,63	Tellerrösti mit Rahmgemüse und Käse überbacken 1,12,52,54,58,60	"Bewohnerwunsch" Grütze mit 12 Schlagsahne 52,58
	373 kcal, 14 g Fett	641 kcal, 49 g Fett	140 kcal, 5 g Fett

Preis  
Suppe  
3,00 Euro

Preis  
Hauptgang  
9,00 Euro

Preis  
Dessert  
3,00 Euro

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: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (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; (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.

Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe. Die Zusatzstoffe sowie Allergene können beim Personal erfragt werden.

Café-Restaurant  
**VIER JAHRESZEITEN**

# Menüplan vom 13.05.2024 - 19.05.2024



Wir wünschen einen  
Guten Appetit

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Schweinenackenbraten mit <sup>61</sup> Spitzkohl und Kartoffeln untereinander <sup>12,52,57,58</sup>	Veg. Bratwurst mit Senf und <sup>51,511,54,61</sup> Nudelsalat <sup>1,2,12,16,51,511,52,54,57,58,59,597</sup>	Tiramisucreme <sup>12,52,58</sup>
	416 kcal, 20 g Fett	697 kcal, 49 g Fett	251 kcal, 7 g Fett
Dienstag	"Bewohnerwunsch" Hackbraten an <sup>51,511,54,61</sup> Senfsauce, <sup>61</sup> Bohngemüse und <sup>52,58</sup> Spätzle <sup>52,58</sup>	Quarkauflauf mit <sup>2,51,511,52,54,58</sup> Vanillesauce <sup>12,52,58</sup>	Himbeerpudding <sup>12,52,58</sup>
	602 kcal, 29 g Fett	526 kcal, 21 g Fett	96 kcal, 3 g Fett
Mittwoch	Kartoffelaufbau mit Hackfleisch, Spargel und Gemüse <sup>1,2,51,511,52,54,58,60</sup>	"Bewohnerwunsch" Eierragout mit <sup>2,51,511,54,60</sup> Bohngemüse und <sup>52,58</sup> Salzkartoffeln	Vanillepudding <sup>12,52,58</sup>
	571 kcal, 39 g Fett	373 kcal, 15 g Fett	101 kcal, 3 g Fett
Donnerstag	Hühnerfrikassee mit <sup>51,511,52,58</sup> Kräuterreis	Vegetarische Maultaschen in Gemüsesud <sup>3,12,51,511,54,60</sup>	Blaubeerkompott <sup>51,511,52,54,58</sup>
	987 kcal, 82 g Fett	327 kcal, 8 g Fett	245 kcal, 2 g Fett
Freitag	"Bewohnerwunsch" Fischfrikadelle an <sup>2,51,511,52,55,58</sup> Weißweinsauce, <sup>93,51,511,515,52,58,63</sup> Salzkartoffeln und Kaisergemüse und <sup>52,58</sup>	Makkaroni - Gemüseauflauf <sup>1,51,511,52,54,58,60</sup> an Kräutersauce <sup>2,51,511,52,58</sup>	Kokospudding <sup>52,58</sup>
	502 kcal, 18 g Fett	649 kcal, 43 g Fett	103 kcal, 4 g Fett
Samstag	Chili con Carne <sup>2,60</sup> dazu Stangenbrot <sup>51,511</sup>	"Bewohnerwunsch" Arme-Ritter an <sup>52,54,58,59,591</sup> Mirabellenkompott und <sup>2</sup> Vanillesauce <sup>12,52,58</sup>	Pfirsichpudding <sup>12,52,58</sup>
	317 kcal, 12 g Fett	355 kcal, 10 g Fett	100 kcal, 4 g Fett
Sonntag	Putenrollbraten an <sup>1,16,51,511,52,54,58</sup> Rahmsauce, <sup>52,58,61</sup> Rotkohl und <sup>2,52,58</sup> Kartoffelgratin <sup>52,58</sup>	Gemüseschnitzel an <sup>2,51,511,512,516</sup> Champignon-Rahmsauce und <sup>12,52,57,58</sup> Kartoffelgratin <sup>52,58</sup>	Herrencreme <sup>93,12,52,58</sup>
	429 kcal, 16 g Fett	625 kcal, 39 g Fett	122 kcal, 4 g Fett

Preis  
Suppe  
3,00 Euro

Preis  
Hauptgang  
9,00 Euro

Preis  
Dessert  
3,00 Euro

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: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (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; (593) Walnüsse und Walnuserzeugnisse; (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 SO<sub>2</sub> angegeben [\* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

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

Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe. Die Zusatzstoffe sowie Allergene können beim Personal erfragt werden.

Café-Restaurant  
**VIER JAHRESZEITEN**

# Menüplan vom 20.05.2024 - 26.05.2024



Wir wünschen einen  
Guten Appetit

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Spargel an <sup>52,58</sup> Sauce Hollandaise, <sup>52,54,58,60</sup> Kochschinken und <sup>1,2,16</sup> Petersilienkartoffeln <sup>2</sup>	Nudel- Spinatauflauf <sup>1,51,511,515,52,58,60</sup>	Kirschkompott mit Schlagsahne <sup>52,58</sup>
	443 kcal, 39 g Fett	398 kcal, 17 g Fett	149 kcal, 5 g Fett
Dienstag	Spießbraten an <sup>2</sup> Malzsauce, <sup>61</sup> Rosenkohl und <sup>52,58</sup> Kartoffelstampf <sup>2,13,52,58,63</sup>	Waldpilzpfanne mit <sup>1,2,52,58,60</sup> Kartoffel - Zwiebelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>	Mandarinen
	438 kcal, 24 g Fett	491 kcal, 16 g Fett	71 kcal, 0 g Fett
Mittwoch	"Bewohnerwunsch" Reibekuchen mit <sup>1,2,13,51,511,54,63</sup> Apfelmus <sup>2</sup>	Apfel-Quarkauflauf mit <sup>2,51,511,52,54,58</sup> Vanillesauce <sup>12,52,58</sup>	Karamelpudding <sup>52,58</sup>
	416 kcal, 5 g Fett	512 kcal, 8 g Fett	101 kcal, 3 g Fett
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" Rührei mit Speck an <sup>1,2,52,54,58</sup> Rahmspinat und <sup>51,511,52,58</sup> Kartoffelstampf <sup>2,13,52,58,63</sup>	mit Gemüse gefüllte Zucchini an Kräutersauce und <sup>51,511,515,52,58</sup> Salzkartoffeln	Bananenjoghurt <sup>52,58</sup>
	307 kcal, 18 g Fett	373 kcal, 14 g Fett	109 kcal, 3 g Fett
Freitag	gebratener Meeresbarsch mit <sup>55</sup> Kräuterbutter, <sup>52,58</sup> Rosenkohl und <sup>52,58</sup> kleinen Kartoffeln	Gemüse-Paprikaragout <sup>51,511,515,52,58,60</sup> mit Kräuterreis	Fruchtcocktail <sup>12</sup>
	663 kcal, 47 g Fett	827 kcal, 66 g Fett	62 kcal, 0 g Fett
Samstag	Gulaschsuppe mit <sup>2,3,51,511,515,52,58,60</sup> Stangenbrot <sup>51,511</sup>	Kartoffeleintopf <sup>2,60</sup> mit Wurzelgemüse	Grießpudding <sup>12,51,511,52,58</sup>
	286 kcal, 7 g Fett	224 kcal, 0 g Fett	93 kcal, 1 g Fett
Sonntag	Schweinerollbraten mit <sup>61</sup> Sauce Bernaise, <sup>52,54,58,60</sup> Spargelgemüse und <sup>52,54,58,60</sup> Schwenkkartoffeln	Schupfnudelpfanne mit Gemüse <sup>2,51,511,52,54,58,60</sup>	Eisdessert <sup>12,52,58</sup>
	675 kcal, 52 g Fett	241 kcal, 11 g Fett	140 kcal, 6 g Fett

Preis  
Suppe  
3,00 Euro

Preis  
Hauptgang  
9,00 Euro

Preis  
Dessert  
3,00 Euro

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: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (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; (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.

Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe. Die Zusatzstoffe sowie Allergene können beim Personal erfragt werden.

Café-Restaurant  
**VIER JAHRESZEITEN**

# Menüplan vom 27.05.2024 - 02.06.2024



Wir wünschen einen  
Guten Appetit

	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b>	"Bewohnerwunsch" Hähnchenbrustfilet an <sup>2</sup> Weißweinsauce, <sup>93,51,511,515,52,58,63</sup> Kohlrabigemüse und <sup>2,51,511,52,58</sup> Herzoginkartoffeln <sup>52,54,58</sup>	Gemüseauflauf mit <sup>1,2,12,51,511,52,58</sup> Kartoffeln	Grütze mit <sup>12</sup> mit Schlagsahne <sup>52,58</sup>
	675 kcal, 38 g Fett	428 kcal, 17 g Fett	139 kcal, 5 g Fett
<b>Dienstag</b>	Pfannengyros mit <sup>2,52,58</sup> Tzatziki, <sup>52,58</sup> Pommes frites und Salatbeilage <sup>2,4,8,12,52,54,58,61</sup>	Gemüsestrudel mit <sup>2,12,51,511,52,54,58,60</sup> Tomatensauce und <sup>93,2,3,51,511,515,52,58,60,63</sup> Salzkartoffeln	Bisquitdessert mit Kirsch- kompott <sup>93,12,51,511,52,54,58</sup>
	952 kcal, 58 g Fett	614 kcal, 24 g Fett	178 kcal, 4 g Fett
<b>Mittwoch</b>	"Bewohnerwunsch" Spargel an <sup>52,58</sup> zerlassener Butter, <sup>52,58</sup> Salzkartoffeln	Salatteller mit panierten Champignonköpfe <sup>12,51,511,54,58</sup>	Pistazienpudding <sup>12,52,58,59,593</sup>
	332 kcal, 17 g Fett	364 kcal, 15 g Fett	96 kcal, 3 g Fett
<b>Donnerstag</b>	"Bewohnerwunsch" Bratwurst an Tafelsenf, serviert mit <sup>16,60,61</sup> Möhren und Kartoffeln untereinander	mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen an <sup>52,58</sup> Kräuterschmand und <sup>52,58</sup> Gurkensalat <sup>2,61</sup>	Pfirsichkompott <sup>2</sup>
	533 kcal, 36 g Fett	638 kcal, 47 g Fett	74 kcal, 0 g Fett
<b>Freitag</b>	Welsfilet im Eimantel an <sup>51,511,54,55</sup> Weißweinsauce, <sup>93,51,511,515,52,58,63</sup> Spargelsalat <sup>2,13,63</sup> und Schwenkkartoffeln	Sellerieschnitzel an <sup>2,3,51,511,60</sup> Ratatoullegemüse und <sup>52,58,60</sup> Salzkartoffeln	Butterkekspudding <sup>12,51,511,52,58</sup>
	531 kcal, 26 g Fett	422 kcal, 20 g Fett	126 kcal, 4 g Fett
<b>Samstag</b>	"Bewohnerwunsch" Lauch-Hackfleischintopf <sup>2,3,51,511,515,52,58,60</sup>	"Bewohnerwunsch" Milchreis mit <sup>52,58</sup> Kirschkompott	Pflaumenkompott <sup>2</sup>
	357 kcal, 24 g Fett	199 kcal, 1 g Fett	215 kcal, 0 g Fett
<b>Sonntag</b>	Putenrollbaraten an <sup>1,16,51,511,52,54,58</sup> Bratensauce, <sup>61</sup> Leipziger Allerlei und <sup>52,58</sup> Petersilienkartoffeln <sup>2</sup>	Gemüsefrikadelle mit <sup>2,51,511,52,54,58</sup> Rahmgemüse und <sup>51,511,515,52,54,58,60</sup> Petersilienkartoffeln <sup>2</sup>	Mousse au Chocolat <sup>52,58</sup>
	294 kcal, 12 g Fett	711 kcal, 49 g Fett	350 kcal, 10 g Fett

Preis  
Suppe  
3,00 Euro

Preis  
Hauptgang  
9,00 Euro

Preis  
Dessert  
3,00 Euro

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: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (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; (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.

Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe. Die Zusatzstoffe sowie Allergene können beim Personal erfragt werden.

Café-Restaurant  
**VIER JAHRESZEITEN**

# Menüplan vom 03.06.2024 - 09.06.2024



Wir wünschen einen  
Guten Appetit

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	"Bewohnerwunsch" Fleischsalat mit <sup>1,2,16,54,61</sup> Bratkartoffeln	Backkohlrabi gefüllt mit Rahmgemüse <sup>51,511,515,52,54,58,60</sup> dazu Kräuterris	Birnenkompott
	486 kcal, 38 g Fett	750 kcal, 65 g Fett	29 kcal, 0 g Fett
Dienstag	"Bewohnerwunsch" Hackbratenscheiben mit Tomate und Käse überba- cken, <sup>1,12,51,511,54,58,61</sup> Rahmporree und <sup>52,54,58,60</sup> Kartoffelstampf <sup>2,13,52,58,63</sup>	Eier in Senfsauce mit <sup>2,51,511,52,54,58,61</sup> Salatbeilage und <sup>2,4,8,12,52,54,58,61</sup> Salzkartoffeln	Milchreis <sup>52,58</sup>
	412 kcal, 19 g Fett	565 kcal, 32 g Fett	106 kcal, 2 g Fett
Mittwoch	Spargel an <sup>52,58</sup> zerlassener Petersilienbutter, <sup>52,58</sup> Kochschinken und <sup>1,2,16</sup> Salzkartoffeln	Gemüse-Reis-Pfanne mit <sup>60</sup> Tomatensauce <sup>93,2,3,51,511,515,52,58,60,63</sup>	Bananenjoghurt <sup>52,58</sup>
	336 kcal, 17 g Fett	283 kcal, 8 g Fett	109 kcal, 3 g Fett
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" Sülze mit <sup>1,2,4,12,16,52,54,57,58,60,61</sup> Remouladensauce, <sup>1,2,4,12,52,54,57,58</sup> Bratkartoffeln und Mixed Pickles <sup>4,63</sup>	"Bewohnerwunsch" Kaiserschmarrn mit <sup>51,511,52,54,58</sup> Vanillesauce <sup>12,52,58</sup>	Kirschkompott
	814 kcal, 68 g Fett	644 kcal, 26 g Fett	98 kcal, 0 g Fett
Freitag	Sahnehering mit <sup>1,2,4,12,51,515,52,54,55,57,58,60,61</sup> kleinen Kartoffeln und Salatbeilage <sup>2,4,8,12,52,54,58,61</sup>	Folienkartoffel mit Kräuterschmand und <sup>52,58</sup> Salatbeilage <sup>2,4,8,12,52,54,58,61</sup>	Grießpudding <sup>12,51,511,52,58</sup>
	688 kcal, 46 g Fett	575 kcal, 41 g Fett	137 kcal, 6 g Fett
Samstag	"Bewohnerwunsch" Schnippelbohneintopf mit <sup>2,60,63</sup> Fleischeinlage	Möhreneintopf <sup>2,60,63</sup>	Blaubeerkompott <sup>51,511,52,54,58</sup>
	209 kcal, 8 g Fett	127 kcal, 1 g Fett	245 kcal, 2 g Fett
Sonntag	Hähnchenschnitzel mit <sup>2,51,511,61</sup> Sauce Hollandaise, <sup>52,54,58,60</sup> Spargelgemüse und <sup>52,54,58,60</sup> Röstinchen	Gemüsegulasch mit <sup>2,51,511,52,58</sup> Kartoffelstampf <sup>2,13,52,58,63</sup>	frische Erdbeeren mit Schlagsahne <sup>52,58</sup>
	792 kcal, 57 g Fett	309 kcal, 17 g Fett	83 kcal, 6 g Fett

Preis  
Suppe  
3,00 Euro

Preis  
Hauptgang  
9,00 Euro

Preis  
Dessert  
3,00 Euro

Café-Restaurant  
**VIER JAHRESZEITEN**

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: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (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; (593) Walnüsse und Walnuserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistazierzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (69) Sulfonatrium und Sulfite; (93) unter Verwendung von Alkohol. Die Beilagen beider Menüs sind glutenfrei. [\* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben].  
Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe. Die Zusatzstoffe sowie Allergene können beim Personal erfragt werden.