Menüplan vom 30.11.2026 - 06.12.2026

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Nbg. Rostbratwürstchen an Bratensauce, [61] Sauerkraut und [2,60] Kartoffelstampf [2,13,52,58,63]	Kaiserschmarrn mit [51,511,52,54,58] Vanillesauce [12,52,58]	Stachelbeerkompott
	605 kcal, 42 g Fett	643 kcal, 26 g Fett	95 kcal, 0 g Fett
Dienstag	"Bewohnerwunsch" Bockwurst mit [1,2,19,52,58] Pommes frites, Gurkensalat [2,61] und Tomatenketchup	Pilzragout neben [2,51,511,60] Allgäuer Käsespätzle [1,51,511,52,58]	Himbeerpudding [12,52,58]
	436 kcal, 23 g Fett	447 kcal, 15 g Fett	96 kcal, 3 g Fett
Mittwoch	Schweinenackenbraten mit [61] Biersauce, [61] Kaisergemüse und [52,58] Spätzle [52,58]	gebratene Mini Kartoffelklöße an Rahmgemüse [51,511,515,52,54,58,60]	Apfelmus [2]
	597 kcal, 29 g Fett	232 kcal, 9 g Fett	108 kcal, 0 g Fett
Donnerstag	Dicke Rippe an Möhren und Kartoffeln untereinander	"Bewohnerwunsch" mit Gemüse gefüllte Kohlroulade, [2,60] Tomatensauce und [93,2,3,51,511,515,52,58,60,63] Kartoffelstampf [2,13,52,58,63]	Joghurtspeise mit Mandarinen [12,52,58]
	490 kcal, 28 g Fett	248 kcal, 9 g Fett	87 kcal, 2 g Fett
Freitag	"Bewohnerwunsch" Sahnehering mit [1,2,4,12,51,515,52,54,55,57,58,60,61] Bohnengemüse und [52,58] Schwenkkartoffeln	Kartoffel - Gemüsepfanne	Vanillequark [12,52,58] mit Kirschkompott
	643 kcal, 47 g Fett	175 kcal, 1 g Fett	224 kcal, 4 g Fett
Samstag	"Bewohnerwunsch" Erbseneintopf mit [3,51,511,515,52,58,60,61] Speck [1,2]	Gemüseeintopf [2,13,60,63]	Schokopudding [52,58]
	316 kcal, 9 g Fett	163 kcal, 5 g Fett	107 kcal, 2 g Fett
Sonntag	"Bewohnerwunsch" Hähnchenbrust "Hawaii" an [1,12,58,63] Curry- Kokos- Sauce, [2,51,511,52,58] Saisongemüse und [1,12,52,54,58,60] Herzoginkartoffeln [52,54,58]	Gemüsepizza [12,15,51,511,52,58]	Eisdessert [12,52,58]

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit 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* Enthält 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*; (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* . [* 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.



Wir wünschen einen Guten Appetit

Preis Suppe 4,00 Euro

Preis Hauptgang 10,50 Euro

Preis Dessert 4,00 Euro

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Menüplan vom 30.11.2026 - 06.12.2026

	Menü 1	Menü 2	Dessert
	640 kcal, 35 g Fett	454 kcal, 15 g Fett	140 kcal, 6 g Fett

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit 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* Enthält 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*; (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* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Preis
Suppe
4,00 Euro

Preis
Hauptgang
10,50 Euro

Preis
Dessert
4,00 Euro

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

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.

Menüplan vom 07.12.2026 - 13.12.2026

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	"Bewohnerwunsch" "Himmel & Äd met Puttes"	Penne Nudeln 51,511 mit Tomaten-Gemüsesauce 93,2,3,51,511,515,52,58,60,63	Grießpudding 12,51,511,52,58
	2 kcal, 0 g Fett	413 kcal, 4 g Fett	137 kcal, 6 g Fett
Dienstag	Putengulasch mit 2,3,51,511,515,52,58,60 Spiralnudeln 51,511,54	Gemüsefrikadelle mit 2,51,511,52,54,58 Rahmporree und 52,54,58,60 Salzkartoffeln	Mandarinen
	607 kcal, 12 g Fett	1019 kcal, 58 g Fett	71 kcal, 0 g Fett
Mittwoch	Frikadelle an 51,511,54,61 Zwiebelsauce, 3,60 Bohnengemüse und 52,58 Salzkartoffeln	Eierragout mit 2,51,511,54,60 Bohnengemüse und 52,58 Salzkartoffeln	Pfirsichjoghurt 7,10,52,58
	540 kcal, 25 g Fett	374 kcal, 15 g Fett	62 kcal, 1 g Fett
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" Fleischsalat mit 1,2,16,54,61 Bratkartoffeln	"Bewohnerwunsch" Gemüselasagne mit 2,12,58,60 Salatbeilage 2,4,8,12,52,54,58,61	Apfelmus 2
	486 kcal, 38 g Fett	352 kcal, 20 g Fett	108 kcal, 0 g Fett
Freitag	"Bewohnerwunsch" paniertes Seelachsfilet mit 1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58 Remouladensauce, 1,2,4,12,52,54,57,58 Röstinchen und Salatbeilage 2,4,8,12,52,54,58,61	Kartoffel - Gemüsepfanne	Bisquitdessert mit Kirsch-kompott 93,12,51,511,52,54,58
	1166 kcal, 79 g Fett	175 kcal, 1 g Fett	178 kcal, 4 g Fett
Samstag	Hühnersuppeneintopf mit Nudeln 3,51,511,515,52,58,60	Graupeneintopf mit 3,51,511,515,52,58,60 Wurzelgemüse	Fruchtjoghurt "Waldbeere" 12,52,58
	381 kcal, 25 g Fett	177 kcal, 3 g Fett	740 kcal, 1 g Fett
Sonntag	"Bewohnerwunsch" Krustenbraten an 61 Rahmporree und 52,54,58,60 Sandkartoffeln 51,511	Kartoffel - Blumenkohlauflauf 1,52,54,58,60	Moccapudding 52,58
	562 kcal, 27 g Fett	314 kcal, 14 g Fett	100 kcal, 3 g Fett

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit 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* Enthält 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*; (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* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Preis
Suppe
4,00 Euro

Preis
Hauptgang
10,50 Euro

Preis
Dessert
4,00 Euro

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

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.

Menüplan vom 14.12.2026 - 20.12.2026

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	"Bewohnerwunsch" Grünkohleintopf mit Fleischeinlage "Kasseler" 1,2,3,51,511,515,52,58,60	Spiegelei mit 54 Bratkartoffeln und Mixed Pickles 4,63	Stachelbeerkompott
	300 kcal, 16 g Fett	208 kcal, 8 g Fett	95 kcal, 0 g Fett
Dienstag	Hackbraten an 51,511,54,61 Malzsauce, 61 bayrisch Kraut und 1,2 Schupfnudeln 51,511,54	Kartoffel - Blumenkohlauflauf 1,52,54,58,60	Karamelpudding 52,58
	661 kcal, 31 g Fett	314 kcal, 14 g Fett	101 kcal, 3 g Fett
Mittwoch	spanischer Bohneneintopf mit Wursteinlage 1,2,3,51,511,515,52,58,60	Spaghetti 51,511 Champignon-Rahmsauce 12,52,57,58	Spekulatiuspudding 12,51,511,52,58
	456 kcal, 27 g Fett	319 kcal, 8 g Fett	179 kcal, 5 g Fett
Donnerstag	Bratwurstschnecke mit 2,16 Zwiebelsauce, 3,60 Rosenkohl und 52,58 Kartoffelstampf 2,13,52,58,63	Rührei mit 2,52,54,58 Rahmspinat und 51,511,52,58 Kartoffelstampf 2,13,52,58,63	Quarkspeise 12,52,58
	676 kcal, 46 g Fett	305 kcal, 18 g Fett	162 kcal, 5 g Fett
Freitag	Welsfilet im Eimantel an 51,511,54,55 Kräuterbutter, 52,58 Gurken-Rettich Salat und 2,61 Schwenkkartoffeln	Grießbrei mit 51,511,52,58 Kirschkompott	Bananenjoghurt 52,58
	716 kcal, 56 g Fett	535 kcal, 9 g Fett	109 kcal, 3 g Fett
Samstag	"Bewohnerwunsch" Gyrossuppe mit 2,3,51,511,515,52,58,60 Toastbrost 51,511,52,58	Kartoffeleintopf 2,60 mit Toastbrost 51,511,52,58	Mirabellenkompott 2
	456 kcal, 28 g Fett	274 kcal, 1 g Fett	77 kcal, 0 g Fett
Sonntag	Schweinelummerrollbraten an 1 Rotweinsauce, 93,61,63 Schwarzwurzelgemüse und 2,51,511,52,58 Schwenkkartoffeln	"Bewohnerwunsch" Falafel an 51,511 Kräuterschmand und 52,58 Couscous-Salat 2,51,511	Apfelringe im Backteig 51,511,52,58 mit Schlagsahne 52,58
	416 kcal, 21 g Fett	755 kcal, 53 g Fett	430 kcal, 23 g Fett

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit 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* Enthält 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*; (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* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Preis
Suppe
4,00 Euro

Preis
Hauptgang
10,50 Euro

Preis
Dessert
4,00 Euro

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

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.

Menüplan vom 21.12.2026 - 27.12.2026

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Hühnerfrikassee mit [51,511,52,58] Reis	Frühlingsrolle "Vegetarisch", [51,511,54,57] Süß-Sauer-Sauce und [12] gebratener Gemüse - Reis [60]	Pistazienpudding [12,52,58,59,593]
	988 kcal, 82 g Fett	665 kcal, 25 g Fett	96 kcal, 3 g Fett
Dienstag	Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Kochschinken [1,2,16,51,511,52,58,60]	Gemüsestrudel mit [2,12,51,511,52,54,58,60] Tomatensauce und [93,2,3,51,511,515,52,58,60,63] Salzkartoffeln	Pflaumenkompott [2]
	378 kcal, 19 g Fett	614 kcal, 24 g Fett	215 kcal, 0 g Fett
Mittwoch	"Bewohnerwunsch" Geflügel-Sülze neben [1,2,4,12,16,52,54,57,58,60,61] Remouladensauce, [1,2,4,12,52,54,57,58] Rote Betesalat und [2,4] Bratkartoffeln	Gemüsefrikadelle mit [2,51,511,52,54,58] Rahmporree und [52,54,58,60] Röstinchen	Pfirsichjoghurt [7,10,52,58]
	946 kcal, 74 g Fett	1084 kcal, 66 g Fett	62 kcal, 1 g Fett
Donnerstag	Heringsstipp neben [1,2,4,12,51,515,52,54,55,57,58,60,61] Salatbeilage und [2,4,8,12,52,54,58,61] Dillkartoffeln	Marillen- Topfenknödel an [12,51,511,52,54,58] Vanillesauce [12,52,58]	Himbeerpudding [12,52,58]
	671 kcal, 46 g Fett	272 kcal, 8 g Fett	96 kcal, 3 g Fett
Freitag	Wildschweingulasch, [2,51,511,60] Speck-Rosenkohl und [1,2,52,58] Kartoffelgratin [52,58]	Gemüse-Risotto [52,58,60] mit geb. Waldpilzen	Spekulatiuspudding [12,51,511,52,58]
	423 kcal, 25 g Fett	486 kcal, 6 g Fett	179 kcal, 5 g Fett
Samstag	Sauerbraten an Printensauce, [61] Rotkohl und Kartoffelklöße [2,52,58]	Maronen-Gemüseragout neben [51,511,515,52,58] Kartoffelstampf mit Trüffelaroma [2,13,52,58,63]	Weihnachtliches Eisdessert [12,52,57,58]
	205 kcal, 6 g Fett	133 kcal, 5 g Fett	148 kcal, 10 g Fett
Sonntag	Pfannengyros mit [2,52,58] Tzatziki, [52,58] Pommes frites und Krautsalat	Kartoffelauflauf mit Lauch und Champignons [2,12,51,511,52,58,60]	Bisquitdessert mit Kirschkompott [93,12,51,511,52,54,58]
	825 kcal, 48 g Fett	364 kcal, 17 g Fett	178 kcal, 4 g Fett

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit 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* Enthält 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*; (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* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Preis
Suppe
4,00 Euro

Preis
Hauptgang
10,50 Euro

Preis
Dessert
4,00 Euro

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

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.

Menüplan vom 28.12.2026 - 03.01.2027

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Bratrolle "Rot & Weiß" mit [2,3,12,16,51,511,54,57,61] Röstzwiebeln, [51,511] Pommes frites und Salatbeilage [2,4,8,12,52,54,58,61]	Eier in Senfsauce mit [2,51,511,52,54,58,61] Brokkoligemüse und [52,58] Salzkartoffeln	Birnenkompott
	1043 kcal, 71 g Fett	457 kcal, 24 g Fett	29 kcal, 0 g Fett
Dienstag	"Bewohnerwunsch" Lasagne mit Hackfleisch und [1,2,13,51,511,52,58,60] Tomatensauce [2,51,511,52,58]	Gemüse- Weißkohleintopf [2,60]	Ananas-Kokos-Quark [52,58]
	656 kcal, 34 g Fett	147 kcal, 5 g Fett	74 kcal, 1 g Fett
Mittwoch	"Bewohnerwunsch" Schwäbische Linsen mit Bockwurst und [1,2,60,61] Spätzle [52,58]	Rote-Bete-Bratling an Kräutersauce, [2,51,511,52,58] Bohnengemüse und [52,58] Salzkartoffeln	Bananenjoghurt [52,58]
	871 kcal, 34 g Fett	482 kcal, 23 g Fett	109 kcal, 3 g Fett
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" Lebergulasch mit [2,51,511,60] Kartoffelstampf [2,13,52,58,63]	Reibekuchen mit [1,2,51,511,54,63] Apfelmus [2]	Nusspudding [12,52,58]
	259 kcal, 9 g Fett	415 kcal, 5 g Fett	108 kcal, 3 g Fett
Freitag	"Bewohnerwunsch" panierte Schollenfilet an [12,51,511,55] Schnittlauchsauce, [51,511,515,52,58] Möhrengemüse und [52,58] Schwenkkartoffeln	Backkohlrabi gefüllt mit Rahmgemüse [51,511,515,52,54,58,60] dazu Kräuterreis	Tropischer Fruchtcocktail
	745 kcal, 37 g Fett	750 kcal, 65 g Fett	62 kcal, 0 g Fett
Samstag	"Bewohnerwunsch" Schnippelbohneneintopf mit [2,60,63] Fleischeinlage	Möhreneintopf [2,60,63]	Joghurtspeise mit Mandarinen [12,52,58]
	215 kcal, 8 g Fett	134 kcal, 1 g Fett	87 kcal, 2 g Fett
Sonntag	Hähnchenbrustfilet an [2] Kräutersauce, [2,51,511,52,58] Schwarzwurzelgemüse und [2,51,511,52,58] Herzoginkartoffeln [52,54,58]	Gemüseschnitzel an [2,51,511,512,516] Kartoffelgratin [52,58]	Grießpudding [12,51,511,52,58]
	621 kcal, 33 g Fett	570 kcal, 35 g Fett	137 kcal, 6 g Fett

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit 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* Enthält 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*; (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* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]



Wir wünschen einen Guten Appetit

Preis Suppe 4,00 Euro

Preis Hauptgang 10,50 Euro

Preis Dessert 4,00 Euro

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

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.

Menüplan vom 04.01.2027 - 10.01.2027

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	"Bewohnerwunsch" Kohlroulade mit [51,511,61] Specksauce und [1,2,61] Salzkartoffeln	Veg. Paprikaschote an [3,51,511,54,57,60,61] Tomatensauce und [93,2,3,51,511,515,52,58,60,63] Kräuterreis	Pudding "Banane" [12,52,58]
	440 kcal, 24 g Fett	763 kcal, 62 g Fett	101 kcal, 3 g Fett
Dienstag	"Bewohnerwunsch" Geflügel Cordon Bleu mit [1,16,51,511,515,52,58,61] Rahmsauce, [52,58,61] Rosenkohl und [52,58] Spätzle [52,58]	vegetarischer Erbseneintopf [3,51,511,515,52,58,60,61]	Apfelmus [2]
	676 kcal, 31 g Fett	265 kcal, 5 g Fett	108 kcal, 0 g Fett
Mittwoch	Grünkohl mit Mettenden [1,2,3,51,511,515,52,58,60]	Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce [51,511,52,58]	Nusspudding [12,52,58]
	357 kcal, 23 g Fett	537 kcal, 26 g Fett	108 kcal, 3 g Fett
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" frische Bratwurst mit [2,61] dicken Speckbohnen und [1,2,51,511,515,52,58] Kartoffelstampf [2,13,52,58,63]	Käseravioli mit [51,511,52,54,58] Tomaten-Gemüsesauce [93,2,3,51,511,515,52,58,60,63]	Erdbeerjoghurt
	1085 kcal, 105 g Fett	431 kcal, 15 g Fett	92 kcal, 3 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 [2,61] Schwenkkartoffeln	Zwiebel - Lauchkuchen mit [1,12,51,511,52,54,58] Kräuterschmand [52,58]	Vanillepudding [12,52,58]
	961 kcal, 73 g Fett	474 kcal, 40 g Fett	101 kcal, 3 g Fett
Samstag	"Bewohnerwunsch" Linseneintopf mit [2,60,61,63] Speck und [1,2] Mettenden [1,2]	Gemüseeintopf [2,13,60,63]	Grütze mit [12] Schlagsahne [52,58]
	610 kcal, 27 g Fett	163 kcal, 5 g Fett	139 kcal, 5 g Fett
Sonntag	"Bewohnerwunsch" Szegediener Gulasch "Kasseler" mit [1,2,3,51,511,515,52,58,60] Kartoffelstampf [2,13,52,58,63]	Gemüsestrudel mit [2,12,51,511,52,54,58,60] Tomatensauce und [93,2,3,51,511,515,52,58,60,63] Kartoffelstampf [2,13,52,58,63]	Eisdessert [12,52,58]
	72 kcal, 2 g Fett	580 kcal, 26 g Fett	140 kcal, 6 g Fett

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit 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* Enthält 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*; (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* [* 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.



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Preis
Suppe
4,00 Euro

Preis
Hauptgang
10,50 Euro

Preis
Dessert
4,00 Euro

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN