

Menüplan vom 23.02.2026 – 01.03.2026



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Preis
Suppe
4,00 Euro

Preis
Hauptgang
10,50 Euro

Preis
Dessert
4,00 Euro

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	"Bewohnerwunsch" Tafelspitz mit 2,13,51,511,52,58,63 Rote Betesalat und 2,4 Salzkartoffeln	Salatteller mit Fruchtgemüse und 12,51,511,54,58 Stangenbrot 51,511	Pistazienpudding 12,52,58,59,593
	510 kcal, 21 g Fett	392 kcal, 15 g Fett	96 kcal, 3 g Fett
Dienstag	Pfannengyros mit 2,52,58 Tzatziki, 52,58 Pommes frites und Krautsalat	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
	825 kcal, 48 g Fett	614 kcal, 24 g Fett	215 kcal, 0 g Fett
Mittwoch	Hühnerfrikassee mit 51,511,52,58 Reis	Kartoffel – Blumenkohlauflauf 1,52,54,58,60	Himbeerpudding 12,52,58
	988 kcal, 82 g Fett	314 kcal, 14 g Fett	96 kcal, 3 g Fett
Donnerstag	Fleischkäse an 1,2,3,16,51,511,52,57,58,61 Zwiebelsauce, 3,60 Leipziger Allerlei und 52,58 Schupfnudeln 51,511,54	Gemüsefrikadelle mit 2,51,511,52,54,58 Rahmporree und 52,54,58,60 Röstinchen	Heidelbeerjoghurt 52,58
	415 kcal, 12 g Fett	1084 kcal, 66 g Fett	104 kcal, 3 g Fett
Freitag	Welsfilet im Eimantel an 51,511,54,55 Hummersauce, 2,12,51,511,52,53,58 Kaisergemüse und 52,58 Dillkartoffeln	Sellerieschnitzel an 2,3,51,511,60 Ratatoullegemüse und 52,58,60 Salzkartoffeln	Butterkekspudding 12,51,511,52,58
	430 kcal, 22 g Fett	422 kcal, 20 g Fett	126 kcal, 4 g Fett
Samstag	"Bewohnerwunsch" Lauch-Hackfleischintopf 2,3,51,511,515,52,58,60	"Bewohnerwunsch" Milchreis mit 52,58 Kirschkompott	Pfirsichjoghurt 7,10,52,58
	357 kcal, 24 g Fett	199 kcal, 1 g Fett	62 kcal, 1 g Fett
Sonntag	"Bewohnerwunsch" Szegeidiener Gulasch "Kasseler" mit 1,2,3,51,511,515,52,58,60 Kartoffelstampf 2,13,52,58,63	Frühlingsrolle "Vegetarisch", 51,511,54,57 Süß-Sauer-Sauce und 12 gebratener Gemüse – Reis 60	Bisquitdessert mit Kirsch- kompott 93,12,51,511,52,54,58
	72 kcal, 2 g Fett	665 kcal, 25 g Fett	178 kcal, 4 g Fett

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (5) mit Süßungsmitteln*; (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* Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (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*; (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* [* 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.

Menüplan vom 02.03.2026 – 08.03.2026



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Preis
Suppe
4,00 Euro

Preis
Hauptgang
10,50 Euro

Preis
Dessert
4,00 Euro

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Frikadelle an ^{51,511,54,61} Bratensauce, ⁶¹ Kohlrabigemüse und ^{2,51,511,52,58} Bratkartoffeln	Eier in Senfsauce mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Brokkoligemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln	Birnenkompott
	527 kcal, 29 g Fett	457 kcal, 24 g Fett	29 kcal, 0 g Fett
Dienstag	"Bewohnerwunsch" Schwäbische Linsen mit Bockwurst und ^{1,2,60,61} Spätzle ^{52,58}	Backkohlrabi gefüllt mit Rahmgemüse ^{51,511,515,52,54,58,60} dazu Kräuterreis	Ananas-Kokos-Quark ^{52,58}
	871 kcal, 34 g Fett	750 kcal, 65 g Fett	74 kcal, 1 g Fett
Mittwoch	Hähnchenbrustfilet ² an Rahmsauce, ^{52,58,61} Kaisergemüse und ^{52,58} Herzoginkartoffeln ^{52,54,58}	"Bewohnerwunsch" Kaiserschmarrn mit ^{51,511,52,54,58} Vanillesauce ^{12,52,58}	Bananenjoghurt ^{52,58}
	430 kcal, 22 g Fett	644 kcal, 26 g Fett	109 kcal, 3 g Fett
Donnerstag	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}	Spitzkohl- Kartoffeleintopf ^{3,52,58,60}	Nusspudding ^{12,52,58}
	1043 kcal, 71 g Fett	103 kcal, 5 g Fett	108 kcal, 3 g Fett
Freitag	"Bewohnerwunsch" Seelachsfilet mit ^{2,51,511,52,55,58} Schwarzwurzelgemüse und ^{2,51,511,52,58} Schwenkkartoffeln	Waldpilzpfanne mit ^{1,2,52,58,60} Kartoffeln und Kräutersauce ^{2,51,511,52,58}	Tropischer Fruchtcocktail
	719 kcal, 41 g Fett	374 kcal, 20 g Fett	62 kcal, 0 g Fett
Samstag	"Bewohnerwunsch" Schnippelbohneintopf mit ^{2,60,63} Fleischeinlage	Möhreneintopf ^{2,60,63}	Blaubeerkompott ^{51,511,52,54,58}
	215 kcal, 8 g Fett	134 kcal, 1 g Fett	245 kcal, 2 g Fett
Sonntag	Hirschgulasch, ^{2,51,511,60} Rotkohl und ^{2,52,58} Kartoffelstampf ^{2,13,52,58,63}	Gemüsegulasch mit ^{2,51,511,52,58} Kartoffelstampf ^{2,13,52,58,63}	Grießpudding ^{12,51,511,52,58}
	318 kcal, 9 g Fett	310 kcal, 17 g Fett	137 kcal, 6 g Fett

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (5) mit Süßungsmitteln*; (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* Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse*; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse*; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse*; (515) Gerste und Gersteuerzeugnisse*; (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*; (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* [* 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.

Menüplan vom 09.03.2026 – 15.03.2026



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Preis
Suppe
4,00 Euro

Preis
Hauptgang
10,50 Euro

Preis
Dessert
4,00 Euro

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	"Bewohnerwunsch" "Himmel & Äd met Puttes" Blutwurst, Schmorzwiebeln, Apfelmus und Kartoffelstampf 1,2,51,511,52,58	Veg. Paprikaschote an 3,51,511,54,57,60,61 Tomatensauce und 93,2,3,51,511,515,52,58,60,63 Kräuterreis	Apfelmus 2
	727 kcal, 49 g Fett	763 kcal, 62 g Fett	108 kcal, 0 g Fett
Dienstag	"Bewohnerwunsch" Kohlroulade mit 51,511,61 Specksauce und 1,2,61 Salzkartoffeln	Spaghetti mit 51,511,54 Champignon-Rahmsauce 12,52,57,58	Pudding "Banane" 12,52,58
	440 kcal, 24 g Fett	346 kcal, 6 g Fett	101 kcal, 3 g Fett
Mittwoch	Bratwurst an Tafelsenf, serviert mit 16,60,61 Möhren und Kartoffeln untereinander	Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce 51,511,52,54,58	Zitronencreme 52,58
	532 kcal, 36 g Fett	537 kcal, 26 g Fett	78 kcal, 4 g Fett
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" Wildschweingulasch, 2,51,511,60 Brokkoligemüse und 52,58 gebratene Mini Kartoffelklöße	Käseravioli mit 51,511,52,54,58 Tomaten-Gemüsesauce 93,2,3,51,511,515,52,58,60,63	Erdbeerjoghurt
	333 kcal, 13 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" Chili con Carne 2,60	Gemüseecintopf 2,13,60,63	Grütze mit 12 Schlagsahne 52,58
	247 kcal, 12 g Fett	163 kcal, 5 g Fett	139 kcal, 5 g Fett
Sonntag	"Bewohnerwunsch" Jägerroulade mit 3,16,51,511,61 Schwarzwurzelgemüse und 2,51,511,52,58 Kartoffelgratin 52,58	Gemüsestrudel mit 2,12,51,511,52,54,58,60 Tomatensauce und 93,2,3,51,511,515,52,58,60,63 Kartoffelgratin 52,58	Spaghettieis 52,57,58
	705 kcal, 42 g Fett	637 kcal, 30 g Fett	154 kcal, 9 g Fett

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (5) mit Süßungsmitteln*; (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* Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (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*; (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* [* 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.

Menüplan vom 16.03.2026 – 22.03.2026



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Preis
Suppe
4,00 Euro

Preis
Hauptgang
10,50 Euro

Preis
Dessert
4,00 Euro

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Frikadelle an ^{51,511,54,61} Rahmporree und ^{52,54,58,60} Kartoffelstampf ^{2,13,52,58,63}	Blätterteigpastete mit ^{2,13,51,511,516,52,54,58} Pilzragout und ^{2,51,511,60} Salatbeilage ^{2,4,8,12,52,54,58,61}	Kirschkompott
	620 kcal, 33 g Fett	462 kcal, 26 g Fett	98 kcal, 0 g Fett
Dienstag	Königsberger Klopse mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Rote Betsalat und ^{2,4} Salzkartoffeln	Tellerrösti mit Rahmgemüse und Käse überbacken ^{1,12,52,54,58,60}	Vanillepudding ^{12,52,58}
	569 kcal, 29 g Fett	657 kcal, 52 g Fett	101 kcal, 3 g Fett
Mittwoch	"Bewohnerwunsch" spanischer Bohneneintopf mit Wursteinlage ^{1,2,3,51,511,515,52,58,60}	Kartoffel – Gemüsepfanne mit Tomatensauce ^{93,2,3,51,511,515,52,58,60,63}	Fruchtjoghurt "Waldbee- re" ^{12,52,58}
	457 kcal, 27 g Fett	968 kcal, 62 g Fett	740 kcal, 1 g Fett
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" Blätterteig Lasagne mit Spinat u. Hackfleisch ^{1,12,51,511,515,52,58}	Gemüse-Reis-Pfanne mit ⁶⁰ Schnittlauchsauce ^{51,511,515,52,58}	Fruchtcocktail ¹²
	327 kcal, 24 g Fett	416 kcal, 17 g Fett	62 kcal, 0 g Fett
Freitag	Welsfilet im Eimantel an ^{51,511,54,55} Kräuterbutter, ^{52,58} ZucchiniGemüse und ^{52,58} kleinen Kartoffeln	Arme-Ritter an ^{52,54,58,59,591} Mirabellenkompott und ² Vanillesauce ^{12,52,58}	Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593}
	662 kcal, 48 g Fett	354 kcal, 10 g Fett	96 kcal, 3 g Fett
Samstag	"Bewohnerwunsch" Linseneintopf mit ^{2,60,61,63} Mettwurstscheiben ^{1,2} und Speck ^{1,2}	Kartoffeleintopf ^{2,60} mit Wurzelgemüse	Heidelbeerjoghurt ^{52,58}
	671 kcal, 33 g Fett	236 kcal, 0 g Fett	104 kcal, 3 g Fett
Sonntag	Spießbraten an ² bayrisch Kraut und ^{1,2} Kartoffel – Zwiebelpüree ^{2,13,52,58,63}	Gemüsepizza ^{12,15,51,511,52,58}	Käse-Sahne-Creme mit ^{52,58} Fruchtsauce ^{2,5,10,12,52,58}
	750 kcal, 33 g Fett	454 kcal, 15 g Fett	144 kcal, 11 g Fett

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (5) mit Süßungsmitteln*; (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* Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (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*; (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* [* 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.

Menüplan vom 23.03.2026 – 29.03.2026



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Preis
Suppe
4,00 Euro

Preis
Hauptgang
10,50 Euro

Preis
Dessert
4,00 Euro

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	"Bewohnerwunsch" Grünkohl mit Mettenden ^{1,2,3,51,511,515,52,58,60}	mit Gemüse gefüllte Tomate an Kräutersauce und ^{51,511,515,52,58} gebratener Gemüse – Reis ⁶⁰	Eisdessert ^{12,52,58}
	358 kcal, 23 g Fett	603 kcal, 21 g Fett	140 kcal, 6 g Fett
Dienstag	Hähnchenkeule mit ^{2,61} Rahmsauce, ^{52,58,61} Pommes frites und Gurkensalat ^{2,61}	"Bewohnerwunsch" Grießbrei mit ^{51,511,52,58} Kirschkompott	Bircher Müsli Joghurt ^{51,511,516,52,58,59,592}
	634 kcal, 33 g Fett	536 kcal, 9 g Fett	116 kcal, 2 g Fett
Mittwoch	"Bewohnerwunsch" Rosenkohleintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Speck ^{1,2,3,60}	Blumenkohl in Backteig an ^{51,511,52,54,58} Salzkartoffeln und Kräuterschmand ^{52,58}	Götterspeise mit ¹² Vanillesauce ^{12,52,58}
	208 kcal, 11 g Fett	569 kcal, 41 g Fett	106 kcal, 1 g Fett
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" Schweineschnitzel mit ^{2,51,511,61} Rahmwirsing und ^{2,51,511,52,58} Bratkartoffeln	gebratene Champignons mit Kräuterquark und ^{52,58} Pellkartoffeln	Bananenjoghurt ^{52,58}
	598 kcal, 31 g Fett	321 kcal, 12 g Fett	109 kcal, 3 g Fett
Freitag	Fischstäbchen mit ^{51,511,55} Rahmspinat und ^{51,511,52,58} Kartoffelstampf ^{2,13,52,58,63}	"Bewohnerwunsch" Rührei mit ^{2,52,54,58} Rahmspinat und ^{51,511,52,58} Kartoffelstampf ^{2,13,52,58,63}	Birnenkompott
	380 kcal, 17 g Fett	306 kcal, 18 g Fett	29 kcal, 0 g Fett
Samstag	"Bewohnerwunsch" Sauerkrauteintopf mit Speck, kl. Bohnen, Wurzelge- müse u. Kartoffeln ^{1,2,52,58}	Möhreneintopf mit ^{2,60,63} Wurzelgemüse	Fruchtcocktail ¹²
	129 kcal, 5 g Fett	149 kcal, 1 g Fett	62 kcal, 0 g Fett
Sonntag	"Bewohnerwunsch" geschmorte Schweinebäckchen an Zwiebel-Specksauce, ^{1,2,61} Rotkohl und ^{2,52,58} Kartoffelgratin ^{52,58}	Gemüsegulasch mit ^{2,51,511,52,58} Kartoffelgratin ^{52,58}	Kokospudding ^{52,58}
	659 kcal, 43 g Fett	367 kcal, 22 g Fett	103 kcal, 4 g Fett

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (5) mit Süßungsmitteln*; (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* Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (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*; (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.

Menüplan vom 30.03.2026 – 05.04.2026



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Preis
Suppe
4,00 Euro

Preis
Hauptgang
10,50 Euro

Preis
Dessert
4,00 Euro

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Leberkäse an ^{1,2,3,16,51,511,52,57,58,61} Senf und ⁶¹ Möhren und Kartoffeln untereinander	Heidelbeeren-Quarkauflauf mit ^{51,511,52,54,58} Vanillesauce ^{12,52,58}	Bircher Müsli Joghurt ^{51,511,516,52,58,59,592}
	489 kcal, 30 g Fett	497 kcal, 8 g Fett	116 kcal, 2 g Fett
Dienstag	Currywurst mit ^{16,60,61} Röstzwiebeln und ² Pommes frites, Tomatensalat ²	Veg. Paprikaschote an ^{3,51,511,54,57,60,61} Tomatensauce und ^{93,2,3,51,511,515,52,58,60,63} Kräuterreis	Vanillepudding ^{12,52,58}
	646 kcal, 43 g Fett	763 kcal, 62 g Fett	101 kcal, 3 g Fett
Mittwoch	Gabelspaghetti ^{51,54} mit Bolognese – Sauce und ^{2,13,51,511,52,58,60} Hartkäse ^{1,52,54,58}	gebackener Camembert mit ^{2,51,511,514,52,58} Toastbrot ^{51,511,52,58} und Preiselbeeren	Heidelbeerjoghurt ^{52,58}
	592 kcal, 26 g Fett	630 kcal, 35 g Fett	104 kcal, 3 g Fett
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" Curryhuhn mit ^{1,2,12,51,511,52,58} Fruchtcocktail ¹² und Penne Nudeln ^{51,511}	"Bewohnerwunsch" gebratene Champignons mit Kräuterquark und ^{52,58} Schwenkkartoffeln	Eierlikörpudding ^{12,52,54,58}
	906 kcal, 28 g Fett	376 kcal, 21 g Fett	117 kcal, 4 g Fett
Freitag	Heringsstipp neben ^{1,2,4,12,51,515,52,54,55,57,58,60,61} Salzkartoffeln und Rote Betsalat ^{2,4}	Blumenkohl – Käsetaler an ^{1,51,511,515,52,54,58} Sauce Hollandaise und ^{52,54,58,60} Salzkartoffeln	Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593}
	558 kcal, 35 g Fett	542 kcal, 40 g Fett	96 kcal, 3 g Fett
Samstag	"Bewohnerwunsch" Kartoffeleintopf ^{2,60} mit Fleischeinlage	Gemüseecintopf ^{2,13,60,63}	Pfirsichjoghurt ^{7,10,52,58}
	350 kcal, 7 g Fett	163 kcal, 5 g Fett	62 kcal, 1 g Fett
Sonntag	Lammgulasch mit ^{2,51,511} Rotkohl und ^{2,52,58} Kartoffelstampf mit Trüffelaroma ^{2,13,52,58,63}	Frühlingsrolle "Vegetarisch", ^{51,511,54,57} Süß-Sauer-Sauce und ¹² gebratener Gemüse – Reis ⁶⁰	Eisdessert "Osterhase" ^{12,52,57,58}
	302 kcal, 9 g Fett	665 kcal, 25 g Fett	148 kcal, 10 g Fett

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (5) mit Süßungsmitteln*; (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* Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (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*; (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.