

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 02.02.2026	Geschnetzeltes von der Rinder-Leber ^{51,511,63} mit Sellerie-Kartoffelstampf ^{52,58,60}	Vegetarisches Kartoffel-Gemüse-Ragout mit Kokosmilch, Curry & frischen Kräutern ^{52,58}
Dienstag, 03.02.2026	Geflügel-Cevapcici dazu Champignon-Rahmsoße ^{52,58} & Kartoffelpüree ^{2,52,58}	Vegetarischer Eintopf mit Kartoffeln, Frühlingsgemüse & Kerbel, ⁶¹ dazu Brot ^{51,511,514,57,58}
Mittwoch, 04.02.2026	Wirsingroulade ^{52,58,61} mit Speck-Zwiebel-Soße, ^{1,2} dazu Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle ^{51,511,54} an Schwarzwurzeln in Rahm, ^{52,58} dazu Salzkartoffeln
Donnerstag, 05.02.2026	Bergischer Kartoffelkuchen "Potthucke" mit Zwiebeln und Speck dazu Sauer-Rahm Dip und Karotten-Krautsalat ^{1,2,8,51,511,52,54,57,58,61,63}	Gemüse-Schnitzel ^{51,511,512,516} mit Käse-Soße ^{12,51,511,52,58} & Schnittlauch-Knöpfele ^{51,511,512,52,54,58}
Freitag, 06.02.2026	Backfisch ^{51,511,54,55,61} mit Salzkartoffeln dazu ein Beilagensalat mit Vinaigrette ² & Remouladensoße ^{1,2,4,12,54,61}	Gewürzte Kartoffelspalten mit Kräuterquark, ^{52,58} & Krautsalat ²
Samstag, 07.02.2026	Erbseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln & Mettwurst ^{1,2,51,511,514,57,58,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Marillenknödel ^{12,51,511,52,54,58} mit heißer Vanillesoße ^{12,52,58}
Sonntag, 08.02.2026	Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" ^{1,2,61,63} mit Rotkohl, ⁶ dazu Salzkartoffeln	Zwei Gemüse-Pfannkuchen ^{51,511,52,54,58,60} mit Tomatenrahmsoße ^{52,58} & kleinem Beilagensalat mit Kräuter- Vinaigrette
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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; (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 S02 angegeben		

Fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach unserer täglich wechselnden Vorsuppe sowie dem Dessert.

Unser Mittagstisch beginnt um 12:00 Uhr.

Änderungen im Speiseplan vorbehalten.

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 09.02.2026	Blutwurst "Himmel & Erde" ^{1,2,51,511} mit Kartoffelpüree ^{2,52,58} Röstzwiebeln ^{51,511} & Apfelkompott ²	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Möhren, Lauch & Erbsen in Schnittlauchrahm, gratiniert mit Käse ^{51,511,52,58}
Dienstag, 10.02.2026	Schmorbraten vom Schweinenacken in Rahmsoße, ^{52,58} dazu eine Kartoffelbeilage, ^{12,51,511} mit einem kleinen Beilagensalat & Thousand Island-Dressing ⁶¹	Eintopf von Gemüse mit Bouillonkartoffeln ^{60,61} & Brot
Mittwoch, 11.02.2026	Wurstsalat "Schweizer Art" ^{1,2,4,13,16,52,58,61,63} dazu Butterkartoffeln ^{52,58}	Gefüllte Ricotta-Tortellini mit Spinat & Tomate in Sahnese, gratiniert mit Käse ^{1,51,511,52,54,58}
Donnerstag, 12.02.2026	Gyros vom Schwein mit Zwiebeln, dazu Tzaziki ^{52,58} Reis & Krautsalat ²	Ravioli mit Tomatenfüllung, ^{51,511} dazu eine Petersilien-Schnittlauch-Soße ^{51,511,52,58} & kleinem Beilagensalat mit Kräuter- Vinaigrette
Freitag, 13.02.2026	Seelachsfilet ⁵⁵ dazu Butterkartoffeln ^{52,58} buntem Gemüse & Kräutersoße ^{51,511,52,58}	Panierter Blumenkohl-Käse-Bratling ^{51,511,52,54,58} mit Kräuter-Reis & Tomatensoße
Samstag, 14.02.2026	Eintopf von Schnittbohnen mit Speck- & Kartoffelwürfeln, ^{1,2,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Kaiser-Germknödel mit Schokoladenfüllung ^{51,511,52,57,58,59,591} & heißer Vanillesoße ^{12,52,58}
Sonntag, 15.02.2026	Zarter Tafelspitz vom Rind mit Wurzelgemüse ^{2,60} & Salzkartoffeln, dazu Meerrettichsoße ^{2,51,511,52,58,63}	Rührei mit Schnittlauch, ^{52,54,58} dazu Blattspinat in Rahm ^{52,58} & Butterkartoffeln ^{52,58}
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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; (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		

Fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach unserer täglich wechselnden Vorsuppe sowie dem Dessert.

Unser Mittagstisch beginnt um 12:00 Uhr.

Änderungen im Speiseplan vorbehalten.

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat
Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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; (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 10mg/l, als SO₂ angegeben

Änderungen im Speiseplan vorbehalten.

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 23.02.2026	Hühner-Fricasee mit Champignons, <small>2,51,511,52,58</small> dazu Reis mit Erbsen	Pilzragout in Rahm mit Zwiebeln & Kräutern, <small>52,58</small> dazu gebratene Schupfnudeln <small>51,511,52,54,58</small>
Dienstag, 24.02.2026	Kartoffelsalat <small>1,6,12,54,61</small> mit Wiener Würstchen <small>1,2,16,60,61</small> & Senf <small>61</small>	Italienischer Kichererbsen-Eintopf mit Wurzelgemüse, Tomate & Rosmarin <small>3,12,51,511,60,61</small> dazu Brot <small>51,511,514,57,58</small>
Mittwoch, 25.02.2026	Frische Frikadelle <small>51,511</small> mit buntem Gemüse dazu Kartoffelstampf <small>52,58</small> & Bratensoße	Eintopf von Chinakohl, Spitzkohl & Kartoffeln, <small>52,58,60,61</small> dazu Brot <small>51,511,514,57,58</small>
Donnerstag, 26.02.2026	Frische Kräuter-Bratwurst <small>2,61</small> dazu Schnittbohnen mit Speck, <small>1,2</small> Kartoffelpüree <small>2,52,58</small> & Bratensoße	Eier (in Senfsoße) <small>52,54,58,61</small> dazu Kartoffelstampf <small>52,58</small> & kleinem Beilagensalat mit Kräuter- Vinaigrette
Freitag, 27.02.2026	Thunfisch-Nudelpfanne mit Tomate, Zwiebeln & Petersilie in Rahm <small>51,511,52,55,58</small>	Pfannkuchen mit Nougat-Füllung <small>51,511,52,54,58,59,592</small> & heißer Vanillesoße <small>12,52,58</small>
Samstag, 28.02.2026	Eintopf von Grünkohl & Kartoffeln mit Schweinefleisch-Einlage, <small>1,2,61</small> dazu Brot <small>51,511,514,57,58</small>	Gebackene Apfelringe dazu Zimt und Zucker und eine Nougat-Soße <small>12,51,511,52,58</small>
Sonntag, 01.03.2026	Geräucherter Schweinebraten <small>1,2</small> mit dicken Bohnen in Rahm, <small>52,58</small> Kartoffeln & Bratensoße	Gemüsestrudel <small>12,51,511,52,54,58,60</small> mit fruchtiger Tomatensoße dazu ein Beilagensalat mit Thousand- Island-Dressing <small>61</small>
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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; (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		

Fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach unserer täglich wechselnden Vorsuppe sowie dem Dessert.

Unser Mittagstisch beginnt um 12:00 Uhr.

Änderungen im Speiseplan vorbehalten.