

# Menüplan

## Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 02.02.2026	Geschnetzeltes von der Rinder-Leber <sup>51,511,63</sup> mit Sellerie-Kartoffelstampf <sup>52,58,60</sup>	Vegetarisches Kartoffel-Gemüse-Ragout mit Kokosmilch, Curry & frischen Kräutern <sup>52,58</sup>
Dienstag, 03.02.2026	Geflügel-Cevapcici dazu Champignon-Rahmsoße <sup>52,58</sup> & Kartoffelpüree <sup>2,52,58</sup>	Vegetarischer Eintopf mit Kartoffeln, Frühlingsgemüse & Kerbel, <sup>61</sup> dazu Brot <sup>51,511,514,57,58</sup>
Mittwoch, 04.02.2026	Wirsingroulade <sup>52,58,61</sup> mit Speck-Zwiebel-Soße, <sup>1,2</sup> dazu Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle <sup>51,511,54</sup> an Schwarzwurzeln in Rahm, <sup>52,58</sup> dazu Salzkartoffeln
Donnerstag, 05.02.2026	Bergischer Kartoffelkuchen "Potthucke" mit Zwiebeln und Speck dazu Sauer-Rahm Dip und Karotten-Krautsalat <sup>1,2,8,51,511,52,54,57,58,61,63</sup>	Gemüse-Schnitzel <sup>51,511,512,516</sup> mit Käse-Soße <sup>12,51,511,52,58</sup> & Schnittlauch-Knöpfle <sup>51,511,512,52,54,58</sup>
Freitag, 06.02.2026	Backfisch <sup>51,511,54,55,61</sup> mit Salzkartoffeln dazu ein Beilagensalat mit Vinaigrette <sup>2</sup> & Remouladensoße <sup>1,2,4,12,54,61</sup>	Gewürzte Kartoffelspalten mit Kräuterquark, <sup>52,58</sup> & Krautsalat <sup>2</sup>
Samstag, 07.02.2026	Erbseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln & Mettwurst <sup>1,2,51,511,514,57,58,61</sup> dazu Brot <sup>51,511,514,57,58</sup>	Marillenknödel <sup>12,51,511,52,54,58</sup> mit heißer Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>
Sonntag, 08.02.2026	Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" <sup>1,2,61,63</sup> mit Rotkohl, <sup>6</sup> dazu Salzkartoffeln	Zwei Gemüse-Pfannkuchen <sup>51,511,52,54,58,60</sup> mit Tomatenrahmsoße <sup>52,58</sup> & 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 Roggengerzeugnisse; (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.

# Menüplan

## Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 09.02.2026	Blutwurst "Himmel & Erde" <sup>1,2,51,511</sup> mit Kartoffelpüree <sup>2,52,58</sup> Röstzwiebeln <sup>51,511</sup> & Apfelkompott <sup>2</sup>	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Möhren, Lauch & Erbsen in Schnittlauchrahm, gratiniert mit Käse <sup>51,511,52,58</sup>
Dienstag, 10.02.2026	Schmorbraten vom Schweinenacken in Rahmsoße, <sup>52,58</sup> dazu eine Kartoffelbeilage, <sup>12,51,511</sup> mit einem kleinen Beilagensalat & Thousand Island-Dressing <sup>61</sup>	Eintopf von Gemüse mit Bouillonkartoffeln <sup>60,61</sup> & Brot
Mittwoch, 11.02.2026	Wurstsalat "Schweizer Art" <sup>1,2,4,13,16,52,58,61,63</sup> dazu Butterkartoffeln <sup>52,58</sup>	Gefüllte Ricotta-Tortellini mit Spinat & Tomate in Sahnesoße, gratiniert mit Käse <sup>1,51,511,52,54,58</sup>
Donnerstag, 12.02.2026	Gyros vom Schwein mit Zwiebeln, dazu Tzaziki <sup>52,58</sup> Reis & Krautsalat <sup>2</sup>	Ravioli mit Tomatenfüllung, <sup>51,511</sup> dazu eine Petersilien-Schnittlauch-Soße <sup>51,511,52,58</sup> & kleinem Beilagensalat mit Kräuter- Vinaigrette
Freitag, 13.02.2026	Seelachsfilet <sup>55</sup> dazu Butterkartoffeln <sup>52,58</sup> buntem Gemüse & Kräutersoße <sup>51,511,52,58</sup>	Paniert Blumenkohl-Käse-Bratling <sup>51,511,52,54,58</sup> mit Kräuter-Reis & Tomatensoße
Samstag, 14.02.2026	Eintopf von Schnittbohnen mit Speck- & Kartoffelwürfeln, <sup>1,2,61</sup> dazu Brot <sup>51,511,514,57,58</sup>	Kaiser-Germknödel mit Schokoladenfüllung <sup>51,511,52,57,58,59,591</sup> & heißer Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>
Sonntag, 15.02.2026	Zarter Tafelspitz vom Rind mit Wurzelgemüse <sup>2,60</sup> & Salzkartoffeln, dazu Meerrettichsoße <sup>2,51,511,52,58,63</sup>	Rührei mit Schnittlauch, <sup>52,54,58</sup> dazu Blattspinat in Rahm <sup>52,58</sup> & Butterkartoffeln <sup>52,58</sup>

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 Roggengererzeugnisse; (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 Haselnussgerzeugnisse; (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.

# Menüplan

## Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 16.02.2026	Gefüllte Maultaschen "Schwäbische Art" <small>51,511,54,60</small> dazu hausgemachte Kartoffelsoße <small>52,58</small> Et Krautsalat <small>2</small>	Chinesische Gemüsepflanze <small>1,51,511,57</small> dazu Reis
Dienstag, 17.02.2026	Geräucherte Mettwurst <small>1,2</small> mit dicken Bohnen in Rahm, <small>52,58</small> dazu Salzkartoffeln Et Senf <small>61</small>	Vegetarische Frühlingsrolle <small>51,511,54,57</small> auf Süß-Saurer-Soße mit Koriander-Reis <small>1,51,511,57</small>
Mittwoch, 18.02.2026	Kümmel-Senfkrustenbraten <small>61</small> mit Kohlrabigemüse in Rahm <small>52,58</small> Kartoffelpüree <small>2,52,58</small> Et Bratensoße	Bunte Gemüsepflanze <small>52,58</small> mit Kartoffeln Et Kräutersoße <small>51,511,52,58</small>
Donnerstag, 19.02.2026	Ofenfrischer "Bayerischer Leberkäse" <small>1,2</small> mit Erbsen-Möhren-Gemüse <small>52,58</small> Kartoffelpüree <small>2,52,58</small> Et Senf <small>61</small>	Gebackene Kartoffel-Frischkäse-Taschen <small>52,58</small> mit Tomatensoße Et Mais-Salat <small>2,13,52,58,63</small>
Freitag, 20.02.2026	Fischstäbchen <small>51,511,55</small> mit Remoulade <small>1,2,4,12,54,61</small> Et Salzkartoffeln, dazu ein Beilagensalat mit Thousand- Island-Dressing <small>61</small>	Gratinierter Brokkoli-Kartoffel-Auflauf in herzhafter Knoblauch-Soße <small>51,511,52,58</small>
Samstag, 21.02.2026	Hackbraten <small>2,61</small> mit Erbsen-Möhren-Gemüse <small>52,58</small> Et Kartoffelpüree <small>2,52,58</small> dazu Rahmsoße <small>52,58</small>	Grießbrei <small>51,511,52,58</small> mit heißem Stachelbeercompott <small>12</small>
Sonntag, 22.02.2026	Ungarisches Rinder-Gulasch mit Paprika, <small>52,58,63</small> dazu Salzkartoffeln Et kleinem Beilagensalat mit Kräuter- Vinaigrette	Gemüse-Lasagne <small>51,511,52,54,58,60</small> dazu ein Beilagensalat mit Balsamico- Dressing <small>2,12,13,63</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 Roggengererzeugnisse; (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 Haselnussgerzeugnisse; (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 SO<sub>2</sub> 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, 23.02.2026	Hühner-Fricaseè mit Champignons, 2,51,511,52,58 dazu Reis mit Erbsen	Pilzragout in Rahm mit Zwiebeln & Kräutern, 52,58 dazu gebratene Schupfnudeln 51,511,52,54,58
Dienstag, 24.02.2026	Kartoffelsalat 1,6,12,54,61 mit Wiener Würstchen 1,2,16,60,61 & Senf 61	Italienischer Kichererbsen-Eintopf mit Wurzelgemüse, Tomate & Rosmarin 3,12,51,511,60,61 dazu Brot 51,511,514,57,58
Mittwoch, 25.02.2026	Frische Frikadelle 51,511 mit buntem Gemüse dazu Kartoffelstampf 52,58 & Bratensoße	Eintopf von Chinakohl, Spitzkohl & Kartoffeln, 52,58,60,61 dazu Brot 51,511,514,57,58
Donnerstag, 26.02.2026	Frische Kräuter-Bratwurst 2,61 dazu Schnittbohnen mit Speck, 1,2 Kartoffelpüree 2,52,58 & Bratensoße	Eier (in Senfsoße) 52,54,58,61 dazu Kartoffelstampf 52,58 & kleinem Beilagensalat mit Kräuter- Vinaigrette
Freitag, 27.02.2026	Thunfisch-Nudelpfanne mit Tomate, Zwiebeln & Petersilie in Rahm 51,511,52,55,58	Pfannkuchen mit Nougat-Füllung 51,511,52,54,58,59,59 & heißer Vanillesoße 12,52,58
Samstag, 28.02.2026	Eintopf von Grünkohl & Kartoffeln mit Schweinefleisch-Einlage, 1,2,61 dazu Brot 51,511,514,57,58	Gebackene Apfelringe dazu Zimt und Zucker und eine Nougat-Soße 12,51,511,52,58
Sonntag, 01.03.2026	Geräucherter Schweinebraten 1,2 mit dicken Bohnen in Rahm, 52,58 Kartoffeln & Bratensoße	Gemüsestrudel 12,51,511,52,54,58,60 mit fruchtiger Tomatensoße dazu ein Beilagensalat mit Thousand- Island-Dressing 61

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 Roggengererzeugnisse; (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.