

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 01.06.2026	"Königsberger Klopse" in Kapernsoße, ^{51,511,52,58} dazu Salzkartoffeln & Rote Bete-Salat ^{2,4,13,63}	"Capeletti Rosso" kleine Teigtaschen mit einer Rote-Beete-Ricotta-Füllung in Tomaten-Sahnesoße, gratiniert mit Käse ^{51,511,52,58}
Dienstag, 02.06.2026	Hähnchen-"Cordon Bleu" ^{1,51,511,52,58} mit Buttererbsen ^{52,58} & Kartoffel-Rösti, dazu Rahmsoße ^{52,58}	Eintopf vom buntem Gemüse dazu Grießklößchen & Brot ^{51,511,52,54,58}
Mittwoch, 03.06.2026	Griechische Hirtenrolle vom Schwein gefüllt mit Rahmfrischkäse, Zwiebeln und Knoblauch ^{51,511,52,54,58} dazu einen Joghurt-Dip & Kartoffelpüree ^{2,52,58}	Gebratene Kartoffeln ^{52,58} mit Sour Cream ^{52,58} & Krautsalat ²
Donnerstag, 04.06.2026	Gefüllte Maultaschen "Schwäbische Art" ^{51,511,54,60} dazu hausgemachte Kartoffelsoße ^{52,58} & Krautsalat ²	Gemüse-Bolognese ⁶⁰ mit italienische Spaghetti ^{51,511}
Freitag, 05.06.2026	Bismarck-Heringsfilet ^{2,6,55,61} dazu Butterkartoffeln ^{52,58} & einem Möhrensalat	Gnocchis in Bärlauch-Rahmsoße mit Tomaten, Spinat & Zwiebeln ^{52,54,58}
Samstag, 06.06.2026	Käse-Lauch-Eintopf mit Hackfleisch, ^{12,52,58} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Apfelpfannkuchen ^{51,511,52,54,58} mit heißer Vanillesoße ^{12,52,58}
Sonntag, 07.06.2026	Stangenspargel mit gekochtem Schinken & Butterkartoffeln, dazu Sauce Hollandaise ^{1,2,16,52,54,58,60}	"Pirogge Ruskie" Halbmondförmige Teigtaschen mit einer Kartoffel-Quark- Füllung ^{51,511,52,54,58} dazu eine Schmand-Sahne-Soße ^{51,511,52,58}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (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; (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, 08.06.2026	Hähnchen-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons ^{52,58} & Butternudeln ^{51,511,52,54,58}	Kräuter-Nudeln mit Knoblauch, Tomate & Champignons, ^{51,511} dazu ein kleiner gemischter Beilagensalat mit Joghurt Dressing ^{52,54,58,61}
Dienstag, 09.06.2026	Gulaschsuppe vom Rind mit Kartoffelwürfeln, dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Griechische Gemüsepfanne mit Reismudeln, ^{51,511,52,58} Tomaten, Zucchini, Weißkäse, Zwiebeln & Bohnen ^{51,511,52,58}
Mittwoch, 10.06.2026	Panierte "Hähnchenschnitte" gefüllt mit Brokkoli und Käse ^{51,511,52,58} dazu Reis & Kräutersoße ^{51,511,52,58}	Rote Bete-Gemüse in Balsamico-Rahm, ^{2,12,52,58,63} dazu Salzkartoffeln
Donnerstag, 11.06.2026	Geräucherte Mettwurst ^{1,2} dazu Sauerkraut & Kartoffelpüree ^{2,52,58}	Kartoffel-Spinat-Gratin ^{52,58} mit einem kleinen Beilagensalat & Thousand Island-Dressing ⁶¹
Freitag, 12.06.2026	Fischragout in einer Dill-Sahne-Soße ^{52,55,58} mit Butterkartoffeln, ^{52,58} & einem Möhrensalat	Pilzragout in Rahm mit Zwiebeln & Kräutern, ^{52,58} dazu gebratene Schupfnudeln ^{51,511,52,54,58}
Samstag, 13.06.2026	Hackfleisch-Eintopf mit Paprika, Mais & Kidney-Bohnen dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Milchreis ^{52,58} mit warmen Schattenmorellen, dazu Zimt & Zucker
Sonntag, 14.06.2026	Nacken gefüllt mit Mett und Hirtenkäse ^{2,52,58} mit dicken Bohnen in Rahm, ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,52,58} & Bratensoße	Bunter Gemüse-Eintopf mit Kartoffeln & frischen Liebstöckel ^{60,61}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (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; (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, 15.06.2026	Rostbratwurst ^{16,60,61} mit Ketchup, ⁸ dazu Kartoffelgratin ^{52,58} Et Wachsbrechbohnsalat ^{2,13,52,58,63}	Spätzle ^{51,511,54} mit Champignons Et Zwiebeln in Sahnesoße ^{52,58}
Dienstag, 16.06.2026	Eintopf von braunen Tellerlinsen mit Kartoffeln, Gemüse Et Bockwurstscheiben, ^{1,2,60,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Spargel-Kartoffel-Ragout ^{52,58} dazu ein Beilagensalat mit Essig Et Öl
Mittwoch, 17.06.2026	Pizza Salami mit Tomatensoße Et Mozzarella ^{1,2,51,511,52,58} dazu ein Beilagensalat mit Essig Et Öl	Überbackene Kartoffel-Gemüsepfanne in Rahmsoße ^{52,58}
Donnerstag, 18.06.2026	Nudelaufwurf mit Rinderhack, Zwiebeln, Tomaten Et Käse gratiniert ^{51,511,52,58}	Eintopf von Chinakohl, Spitzkohl Et Kartoffeln, ^{52,58,60,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}
Freitag, 19.06.2026	Gedämpftes Rotbarsch-Filet ⁵⁵ mit Kartoffeln dazu Zucchini-Gemüse Et Meerrettichsoße ^{2,51,511,52,58,63}	Pasta mit einem Ragout von Kräutern, Knoblauch, Tomaten, Schalotten Et Champignons, ^{51,511} dazu ein kleiner gemischter Beilagensalat mit Joghurt Dressing ^{52,54,58,61}
Samstag, 20.06.2026	Eintopf von Putenfleisch, Gemüse Et Kartoffeln dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Kaiserschmarrn mit heißer Vanillesoße ^{12,51,511,52,54,58}
Sonntag, 21.06.2026	Schweine-Gulasch nach "Szegediner Art" ^{52,58} dazu Kartoffelstampf ^{52,58} Et Senfgurken ^{2,4,61}	Pfannen-Gnocchis ⁵⁴ mit Tomaten-Rahmsoße ^{52,58}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (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; (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

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, 22.06.2026	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, 23.06.2026	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, 24.06.2026	Rinder-Eintopf mit Wurzelgemüse, Nudeln & Petersilie ^{51,60}	Gemüsefrikadelle ^{51,511,54} an Schwarzwurzeln in Rahm, ^{52,58} dazu Salzkartoffeln
Donnerstag, 25.06.2026	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, 26.06.2026	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, 27.06.2026	Erseneintopf 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, 28.06.2026	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; (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; (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, 29.06.2026	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, 30.06.2026	Schmorbraten vom Schweinenacken in Rahmsauce, ^{52,58} an Kartoffel-Möhren-Gemüse ⁶¹	Eintopf von Gemüse mit Bouillonkartoffeln ^{60,61} & Brot
Mittwoch, 01.07.2026	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, 02.07.2026	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, 03.07.2026	Seelachsfilet ⁵⁵ dazu Butterkartoffeln ^{52,58} buntem Gemüse & Kräutersauce ^{51,511,52,58}	Panierter Blumenkohl-Käse-Bratling ^{51,511,52,54,58} mit Kräuter-Reis & Tomatensoße
Samstag, 04.07.2026	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 Vanillesauce ^{12,52,58}
Sonntag, 05.07.2026	Zarter Tafelspitz vom Rind mit Wurzelgemüse ^{2,60} & Salzkartoffeln, dazu Meerrettichsauce ^{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; (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; (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.