

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 06.05.2024	Rostbratwurst ^{16,60,61} mit Ketchup, ⁸ dazu Kartoffelgratin ^{52,58} Et Wachsbrechbohnsensalat ^{2,13,52,58,63}	Großer Bauernsalat mit frischem Gemüse Et Feta-Käse in Essig Et Öl, ^{15,52,58,61} dazu Fladenbrot ^{51,511,62}
Dienstag, 07.05.2024	Eintopf von braunen Tellerlinsen mit Kartoffeln, Gemüse Et Bockwurstscheiben, ^{1,2,60,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Spätzle ^{51,511,54} mit Champignons Et Zwiebeln in Sahnesoße ^{52,58}
Mittwoch, 08.05.2024	Schweinerücken gefüllt mit Backpflaumen ¹ mit Kartoffelpüree ^{2,52,58} dazu Rahmsoße ^{52,58} Et ein Beilagensalat mit Sylter-Dressing ⁶¹	Vegetarische Frühlingsrolle ^{51,511,54,57} mit Koriander-Reis ^{1,51,511,57} auf Süß-Saurer-Soße
Donnerstag, 09.05.2024	Nudelsalat mit Frikadelle Et Senf ^{1,51,511,54,61}	Pfannkuchen gefüllt mit ^{51,511,52,54,58} Paprika, Tomate, Zucchini, Auberginen Et Mozzarella ^{51,511,52,54,58} Et Tomatensoße
Freitag, 10.05.2024	Schlemmerfilet "Bordelaise" ^{51,511,55} mit Kartoffeln Et Bèchamelsonsoße, ^{51,511,52,58} dazu Gurkensalat ^{1,52,58}	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, 11.05.2024	Erbseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln Et Schweinefleisch, ^{1,2,51,511,514,57,58,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Apfelstrudel mit Rosinen ^{51,511} Et heißer Vanillesoße ^{12,52,58}
Sonntag, 12.05.2024	Stangenspargel mit gekochtem Schinken Et Butterkartoffeln, dazu Sauce Hollandaise ^{1,2,16,52,54,58,60}	Gratinierter Brokkoli-Kartoffel-Auflauf in herzhafter Knoblauch-Soße ^{51,511,52,58}

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; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (62) Sesamsamen 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, 13.05.2024	Geschnetzeltes von der Rinder-Leber ^{51,511,63} mit Sellerie-Kartoffelstampf ^{52,58,60}	Röhrchennudeln ^{51,511} mit fruchtiger Tomatensoße Ët geriebenem Hartkäse ^{1,52,54,58}
Dienstag, 14.05.2024	Geflügel-Eintopf mit Gemüse, Eierstich Ët Nudeleinlage, ^{51,511,54,60,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Italienischer Kichererbsen-Eintopf mit Wurzelgemüse, Tomate Ët Rosmarin ^{3,12,51,511,60,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}
Mittwoch, 15.05.2024	Wirsingroulade ^{52,58,61} mit Speck-Zwiebel-Soße, ^{1,2} dazu Salzkartoffeln	Marillenknödel ^{12,51,511,52,54,58} mit heißer Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 16.05.2024	Bergischer Kartoffelkuchen "Potthucke" mit Zwiebeln und Speck dazu Sauer-Rahm Dip und Karotten-Krautsalat ^{1,2,8,13,51,511,52,54,57,58,61,63}	Gewürzte Kartoffelspalten mit Kräuterquark, ^{52,58} dazu Karotten-Krautsalat ^{1,8,54,57,61}
Freitag, 17.05.2024	Fischragout in einer Dill-Sahne-Soße ^{52,55,58} mit Butter-Pellkartoffeln ^{52,58} Ët ein Beilagensalat mit Dressing ^{2,52,58,61}	Spargel-Kartoffel-Ragout ^{52,58} mit kleinem Beilagensalat Ët Cocktail- Dressing ^{52,54,58,61}
Samstag, 18.05.2024	Käse-Lauch-Eintopf mit Hackfleisch, ^{12,58} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Riesengerknödel mit Pflaumenfüllung ^{51,511} Ët heißer Vanillesoße ^{12,52,58}
Sonntag, 19.05.2024	Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" ^{1,2,61,63} mit Rotkohl, ⁶ dazu Salzkartoffeln	Pfannen-Gnocchis ⁵⁴ mit Tomatenrahmsoße ^{52,58}

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; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (62) Sesamsamen 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, 20.05.2024	"Königsberger Klopse" ⁵⁴ in Kapernsoße, ^{51,511,52,58} dazu Salzkartoffeln & Rote Bete-Salat ^{2,4,13,63}	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Möhren, Lauch & Erbsen in Schnittlauchrahm, gratiniert mit Käse ^{51,511,52,58}
Dienstag, 21.05.2024	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, 22.05.2024	Wurstsalat "Schweizer Art" ^{1,2,4,13,16,52,58,61,63} dazu Butterkartoffeln ^{52,58}	Überbackene Kartoffel-Gemüsepfanne in Rahmsoße ^{52,58}
Donnerstag, 23.05.2024	Gebratene Schweinefilet-Köpfe mit buntem Gemüse dazu Kartoffel-Kräuterstampf ^{52,58} & einer Sahne-Soße "Toskana Art" ^{52,58}	Ravioli mit Tomatenfüllung, ^{51,511} dazu eine Petersilien-Schnittlauch-Soße ^{51,511,52,58} & kleinem Beilagensalat mit Kräuter- Vinaigrette
Freitag, 24.05.2024	Heringsstipp "Hausfrauen Art" ^{1,51,515,52,54,55,58,60,61} mit Schwenkkartoffeln ^{52,58}	Gebratene Kartoffeln ^{52,58} mit Sour Cream ^{52,58} & Krautsalat ²
Samstag, 25.05.2024	Eintopf von Schnittbohnen mit Speck- & Kartoffelwürfeln, ^{1,2,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Milchreis ^{52,58} mit heißen Waldbeeren
Sonntag, 26.05.2024	Ungarisches Rinder-Gulasch mit Paprika, ^{52,58,63} mit Salzkartoffeln & ein Beilagensalat mit Sylter-Dressing ⁶¹	Rührei mit Schnittlauch, ^{52,54,58} dazu Blattspinat in Rahm ^{52,58} & Butterkartoffeln ^{52,58}

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; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (62) Sesamsamen 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, 27.05.2024	Gefüllte Maultaschen "Schwäbische Art" 51,511,54,60 dazu hausgemachte Kartoffelsoße 52,58 Ët Krautsalat 2	Chinesische Gemüsepfanne 1,51,511,57 mit Koriander-Reis 1,51,511,57
Dienstag, 28.05.2024	Rinder-Eintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffelwürfel Ët Petersilie, 60 dazu Brot 51,511,514,57,58	Vegetarisches Kartoffel-Gemüse-Ragout mit Kokosmilch, Curry Ët frischen Kräutern 52,58
Mittwoch, 29.05.2024	Pizza Thunfisch mit Tomatensoße Ët Mozzarella 51,511,52,55,58 dazu ein Beilagensalat mit French-Dressing 51,515,52,54,58,61	Bunte Gemüsepfanne 52,58 mit Kartoffeln Ët Kräutersoße 51,511,52,58
Donnerstag, 30.05.2024	Kartoffelsalat mit Bratwurst Ët Senf 1,16,51,511,52,54,58,60,61	Gemüsefrikadelle 51,511,54 mit fruchtiger Tomatensoße Ët Kartoffelstampf 52,58
Freitag, 31.05.2024	Backfisch 51,511,54,55,61 mit Petersilien-Kartoffeln Ët Knoblauch-Mayonnaise 2,4,12,54,61	Kräuter-Nudeln mit Knoblauch, Tomate Ët Champignons, 51,511 Ët Krautsalat 2
Samstag, 01.06.2024	Hackfleisch-Eintopf mit Paprika, Mais Ët Kidney-Bohnen dazu Brot 51,511,514,57,58	Grießbrei 51,511,52,58 mit heißem Stachelbeerkompott 12
Sonntag, 02.06.2024	Hackbraten 2,61 mit Erbsen-Möhren-Gemüse 52,58 Ët Kartoffelpüree, 2,52,58 dazu Rahmsoße 52,58	Zwei Gemüse-Pfannkuchen 51,511,52,54,58,60 mit fruchtiger Tomatensoße Ët kleinem Beilagensalat mit Kräuter- Vinaigrette

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; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersterzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (62) Sesamsamen 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.