

Menüplan

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 02.03.2026	Kohlroulade ^{52,54,58,61} mit Speck-Zwiebel-Soße, ^{1,2} dazu Kartoffel-Kräuterstampf ^{52,58}	Kartoffelklöße "Nürnberger Art" ^{2,63} mit Karotten-Steckrüben-Ragout in Petersilien-Rahm ^{52,58}
Dienstag, 03.03.2026	Hähnchen-Curry-Ragout mit Paprika, Ananas & Zwiebeln, ^{52,58,61} dazu Reis	Butterkartoffeln ^{52,58} mit Sour Cream ^{52,58} & ein Beilagensalat mit Sylter-Dressing ⁶¹
Mittwoch, 04.03.2026	Schweinebauch mit Sauerkraut, Kartoffelpüree ^{2,52,58} & einer Malzbiersoße ^{12,51,515}	Gemüse-Quiche ^{51,511,52,54,58} mit kleinem Beilagensalat & Cocktail- Dressing ^{52,54,58,61}
Donnerstag, 05.03.2026	Hacksteak buntem Gemüse & Kartoffel-Rösti, dazu Rahmsoße ^{52,58}	Rote Paprikaschote mit vegetarischer Gemüsefüllung, ^{51,511,60,61} dazu hausgemachte Kartoffelsoße ^{52,58} & Tomatenreis
Freitag, 06.03.2026	Schlemmerfilet "Bordelaise" ^{51,511,55} mit Kartoffeln & Béchamelsoße, ^{51,511,52,58} dazu Gurkensalat ^{1,52,58}	Semmelknödel ^{1,51,511,54} mit Kartoffel-Lauch-Ragout ^{52,58}
Samstag, 07.03.2026	Geflügel-Eintopf mit Gemüse, Eierstich & Nudeleinlage, ^{51,511,54,60,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Apfelstrudel mit Rosinen ^{51,511} mit heißer Vanillesoße ^{12,52,58}
Sonntag, 08.03.2026	Rinder-Schmorbraten ⁶³ mit Brokkoli-Gemüse ^{52,58} & Kartoffelpüree ^{2,52,58} & Bratensoße	Röhrchennudeln ^{51,511} mit fruchtiger Tomatensoße & geriebenem Hartkäse ^{1,52,54,58}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat
Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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, 09.03.2026	Kasselernacke ^{1,2} mit Sauerkraut, dazu Kartoffel-Kräuterstampf ^{52,58} & Bratensoße	Polenta Käse-Schnitte ^{51,511,516,52,54,58} mit Mediterranem Gemüse in Tomatensoße
Dienstag, 10.03.2026	Nudelsalat mit Frikadelle & Senf ^{1,51,511,54,61}	Gewürzte Kartoffelspalten mit Kräuterquark, ^{52,58} dazu Karotten-Krautsalat ^{1,8,54,57,61}
Mittwoch, 11.03.2026	Currywurst vom Schwein ^{6,16,60,61} dazu Kartoffelkroketten ^{52,58} & ein kleiner Beilagensalat mit amerikanischem Dressing ^{54,61}	Eierkuchen mit Kartoffelgemüse, dazu ein Kräuter-Dip & ein bunter Salat mit Dressing ^{52,54,58,60}
Donnerstag, 12.03.2026	Bauernsülze mit Butter-Pellkartoffeln & Remouladensoße ^{1,2,4,12,16,54,60,61}	Mittelmeergemüse in Tomatensoße, dazu Kräuterreis
Freitag, 13.03.2026	"Fischroulade" vom Seehecht gefüllt mit Gemüse, ^{51,511,52,55,58} dazu Kartoffel-Kräuterstampf ^{52,58} & Zitronen-Dill-Soße ^{2,51,511,52,58}	Pfannkuchen gefüllt mit ^{51,511,52,54,58} Paprika, Tomate, Zucchini, Auberginen & Mozzarella ^{51,511,52,54,58} mit fruchtiger Tomatensoße
Samstag, 14.03.2026	Rinder-Eintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffelwürfel & Petersilie, ⁶⁰ dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Quark-Grieß-Obst Auflauf ^{51,511,52,54,58} dazu eine "Waldfruchtsoße"
Sonntag, 15.03.2026	Schweine-Spießbraten mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelkroketten ^{52,58} & ein Beilagensalat mit Dressing ^{2,52,58,61}	Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{52,58} & ein kleiner Beilagensalat mit amerikanischem Dressing ^{54,61}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat
Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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.

*Guten
Appetit!*

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat

Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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

Änderungen im Speiseplan vorbehalten.

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 23.03.2026	"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-Fllung in Tomaten-Sahnesoße, gratiniert mit Käse ^{51,511,52,58}
Dienstag, 24.03.2026	Hhnchen-"Cordon Bleu" ^{1,51,511,52,58} mit Buttererbsen ^{52,58}  Kartoffel-Rösti, dazu Rahmsoße ^{52,58}	Eintopf vom buntem Gemüse dazu Markklbchen  Brot ^{51,511,54}
Mittwoch, 25.03.2026	Griechische Hirtenrolle vom Schwein gefllt 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, 26.03.2026	Gefllte Maultaschen "Schwäbische Art" ^{51,511,54,60} dazu hausgemachte Kartoffelsoße ^{52,58}  Krautsalat ²	Gemüse-Bolognaise ⁶⁰ mit Muschel-Nudeln ^{51,511}
Freitag, 27.03.2026	Bismarck-Heringsfilet ^{2,6,55,61} mit Butter-Pellkartoffeln ^{52,58}  einem Möhrensalat	Gnocchis in Bärlauch-Rahmsoße mit Tomaten, Spinat  Zwiebeln ^{52,54,58}
Samstag, 28.03.2026	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, 29.03.2026	Sauerbraten mit Sultaninen ^{61,63} dazu Apfel-Rotkohl ^{2,5,6}  Kartoffelklbe	"Pirogge Ruskie" Halbmondfrmige Teigtaschen mit einer Kartoffel-Quark- Fllung ^{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; (5) mit Süßungsmitteln; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat
Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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, 30.03.2026	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, 31.03.2026	Gulaschsuppe vom Rind mit Kartoffelwürfeln, dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Griechische Gemüsepfanne mit Reissnudeln, ^{51,511,52,58} Tomaten, Zucchini, Weißkäse, Zwiebeln & Bohnen ^{51,511,52,58}
Mittwoch, 01.04.2026	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, 02.04.2026	Putensteak mit Gemüse in Tomatensoße & Kartoffelstampf ^{52,58}	Kartoffel-Spinat-Gratin ^{52,58} mit einem kleinen Beilagensalat & Thousand Island-Dressing ⁶¹
Freitag, 03.04.2026	Fischragout in einer Dill-Sahne-Soße ^{52,55,58} mit Butterkartoffeln, ^{52,58} & ein kleiner Beilagensalat mit amerikanischem Dressing ^{54,61}	Pilzragout in Rahm mit Zwiebeln & Kräutern, ^{52,58} dazu gebratene Schupfnudeln ^{51,511,52,54,58}
Samstag, 04.04.2026	Hackfleisch-Eintopf mit Paprika, Mais & Kidney-Bohnen dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Milchreis ^{52,58} mit warmen Schattenmorellen, dazu Zimt & Zucker
Sonntag, 05.04.2026	Lamm-Ragout in Rotwein-Soße, ^{60,63} mit gedünsteten Möhren ^{52,58} & Petersilien-Kartoffeln	Teigtasche gefüllt mit Champignons, Zwiebeln, Lauch, Reis ^{51,511,512,52,54,58,60} mit Tomaten-Rahmsoße ^{52,58} & einem Möhrensalat
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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.