

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN

Menüplan

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 13.10.25	Bauernfrühstück mit Specksoße und Gewürzgurke 1,2,4,12,51,51a,54,60,61	Brokkoli - Bratling mit grüner Frankfurter Soße und Kartoffelpüree 51,51a,52,54,58,59,59b	Joghurtspeise 52,58
Dienstag, 14.10.25	Fleischfrikadelle vom Schwein 52,58,61 mit Jus und Salzkartoffeln 12,51,51a dazu Kohlrabi Gemüse in Rahm 12,51,51a,52,58	Blaubeerpfannekuchen mit Vanillesoße 2,12,51,51a,52,54,58 Zimt-Zucker	Sahnepudding 12,52,58
Mittwoch, 15.10.25	Würstchengulasch 2,12,16,52,58,60,61 mit Wedges und Paprika-Maissalat mit frischen Kräutern 51,51a	Cremiger Süßkartoffel Auflauf 2,12,51,51a,52,58,60 gebackenen Käsekruste mit Hofkräutern 58 und Tomatenragout	Quarkspeise 52,58
Donnerstag, 16.10.25	"Himmel und Erde", gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree und Apfelmus 1,2,12,51,51a,52,58	Spaghetti 51,51a mit Pilzrahmsoße und Parmesan dazu eine Salatbeilage 1,2,12,51,51a,52,54,58,61	Cremespeise 52,58
Freitag, 17.10.25	Fischfrikadelle mit Salzkartoffeln und Remouladensoße dazu eine Salatbeilage mit Joghurtdressing 1,2,4,12,51,51a,52,54,55,58,60,61	Kartoffel - Sellerie Püree mit Spiegelei 2,12,13,52,54,58,60,63	Joghurtspeise 52,58
Samstag, 18.10.25	Hausgemachter Erbseneintopf 1,2,3,51,51a,51e,52,58,60,61 Bockwurst 1,2,19,52,58	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße 12,51,51a,52,54,58 Kirschkompott	Obstspeise 12,14,52,58
Sonntag, 19.10.25	Geschnetzeltes nach Züricher Art 1,2,51,51a,52,58 mit Spätzle und Karottengemüse 12,51,51a,54	Gemüse Maultaschen an 51,51a,52,54,58,60 gemahlene Haselnüssen 59,59b mit gebratenen Zwiebeln und Käsesoße 12,51,51a,52,58	Eis 12,52,57,58

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (51a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (51e) Gerste und Gersterzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (59b) 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



Wir wünschen einen Guten Appetit

Öffnungszeiten
Montag bis Sonntag
von 8:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Mittagstisch
von 12:00 bis 14:00 Uhr

Preise

Vorspeise	3,30 €
Hauptgang	10,00 €
Dessert	3,30 €

Die Beilagen der beiden Menüs sind austauschbar.

Senioren-Park carpe diem Hellenthal

Kölner Straße 70
53940 Hellenthal
Tel: 02482/1266-517

E-Mail:
Kueche-He@Senioren-Park.de



Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.
Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden.