

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN

Menüplan

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 29.12.25	Hackfleisch -Kartoffeln-Wirsing Auflauf mit 1,2,12,51,51a,52,54,58 mit Jus 51,51a,60	Vegetarischer Eintopf von weißen Boh- nen und Tomaten 2,12,51,51a,60	Joghurtspeise 52,58
Dienstag, 30.12.25	Bewohner Wunsch Essen Frau Freimark Fleischfrikadelle vom Schwein 52,58,61 mit Salzkartoffeln und Blumenkohl im Rahm 12,51,51a,52,58	Pasta mit Tomatensoße und Rucola-Salat 12,51,51a,54 dazu Baguettebrot 51,51a und frische Kräuter	Götterspeise 12 mit an einem Spiegel von Va- nille- 12,52,58
Mittwoch, 31.12.25	Nudelsalat mit einem kleinen Nackens- teak und Senfbutter 1,2,16,51,51a,52,54,57,58,61	Apfelstrudel mit Vanillesoße 51,51a,52,58	Quarkspeise 52,58
Donnerstag, 01.01.26	Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Butterkartoffeln und Brokkoli Gemüse unter einer leichten Hollandaise mit Li- mette und Pfeffer 12,51,51a,52,54,55,58,59,59a,60	In der Pfanne geschwenkte Kartoffelklö- ße mit Wirsing und Zwiebeln unter einer Butterschmelze 1,2,12,13,51,51a,52,58,63	Grießpudding 12,51,51a,52,58 mit Amarenakirschen 1,12,63
Freitag, 02.01.26	Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Sa- lat 12,51,51a,52,55,58 dazu Remouladensoße 1,2,4,12,52,54,57,58	Eier in Senfsoße mit Kräuter-Kartoffel- püree 12,51,51a,52,54,58,61	Pudding 12,52,58
Samstag, 03.01.26	ungarische Bohnensuppe mit 1,2,3,51,51a,51e,52,58,60,61 Mettwurst 1,2,61	Quarkauflauf 12,52,54,58 mit Pfirsichkompott	Obstsalat
Sonntag, 04.01.26	Geschnetzeltes von der Pute nach Züri- cher Art mit Kräuterreis und jungen Möhren 2,12,51,51a,52,58	vegetarische Klopse mit 51,51a,52,54,57,58,60 Salzkartoffeln Gurkensalat 2,61	Eis 12,52,57,58
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Enthält Allergene: (51) Gluten- haltiges Getreide und -erzeugnisse; (51a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (51e) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (59a) 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			



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.