

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN

Menüplan

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 02.03.26	Hausgemachte Bolognese - Soße mit Nudeln ^{51,51a,54,60}	Kartoffelgulasch mit Bauernbrot ^{2,12,51,51a,51d,63}	Joghurtspeise ^{52,58}
Dienstag, 03.03.26	Eisbeinflischragout mit Kartoffeln und Erbspüree mit Zwiebeln ^{1,2,12,51,51a,52,58,61}	Frixuelo, spanische Pfannkuchen mit einer Creme aus Nuss-Nougat und Zimt & Zucker ^{12,51,51a,52,54,57,58,59,59b}	Pudding ^{12,52,58}
Mittwoch, 04.03.26	Möhrenuntereinander mit Bauchfleisch - dazu Senf ^{12,51,51a,52,58,61}	Gemüseschnitzel ^{2,12,51,51a,52,58} auf Kartoffelstampf ^{2,12,52,58} dazu feines Porreegmüse in Rahm ^{12,51,51a,52,58}	Quarkspeise ^{52,58}
Donnerstag, 05.03.26	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch ^{12,51,51a} auf Reis und Beachamelseße ^{12,51,51a}	Pasta mit Gemüserahm und Parmesankäse dazu ein kleiner Beilagen Salat mit Bauernbrot ^{1,51,51a,51d,52,54,58,61}	Cremespeise ^{52,58}
Freitag, 06.03.26	Gebratenes Fischfilet ^{12,14,51,51a,55} mit Salzkartoffel und Röstzwiebeln ^{12,51,51a} dazu Brokkoligemüse ¹²	Omelett, gefüllt mit ^{52,54,58} mit Pilzragout dazu Frischkäse-Topping und frischen Kräutern ^{12,51,51a,52,58}	Joghurtspeise ^{52,58}
Samstag, 07.03.26	Hausgemachter Graupeneintopf mit Wurzelgemüse und Bockwurst ^{1,2,12,16,51,51e,60,61}	Hausgemachte Apfelringe im Backteig - mit Vanillesoße ^{12,14,51,51a,52,54,58}	Obstspeise ^{12,14,52,58}
Sonntag, 08.03.26	Bewohner Wunschessen Rinderbraten - mit Kartoffelklöße und herzhaftem Rotkohl dazu eine kräftige JUs ^{2,12,51,51a}	Auberginen-Auflauf mit Mozzarella und Joghurtdipp dazu Baguette ^{51,51a,52,54,58}	Eis ^{12,52,57,58}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst; (16) mit Phosphat Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (51a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (51d) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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; (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 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.