

# Menüplan

## Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



|                           | Menü 1  | Menü 2  |
|---------------------------|---|---|
| Montag,<br>04.03.2024     | Geschnetzeltes von der Rinder-Leber <sup>51,511,63</sup><br>mit Sellerie-Kartoffelstampf <sup>52,58,60</sup>  | Röhrchennudeln <sup>51,511</sup><br>mit fruchtiger Tomatensoße<br> geriebenem Hartkäse <sup>1,52,54,58</sup>         |
| Dienstag,<br>05.03.2024   | Geflügel-Eintopf mit Gemüse, Eierstich <br>Nudeleinlage, <sup>51,511,54,60,61</sup><br>dazu Brot <sup>51,511,514,57,58</sup>                           | Gewürzte Kartoffelspalten<br>mit Kräuterquark, <sup>52,58</sup><br>dazu Karotten-Krautsalat <sup>1,8,54,57,61</sup>   |
| Mittwoch,<br>06.03.2024   | Wirsingroulade <sup>52,58,61</sup><br>mit Speck-Zwiebel-Soße, <sup>1,2</sup><br>dazu Salzkartoffeln   | Gemüsefrikadelle <sup>51,511,54</sup><br>an Schwarzwurzeln in Rahm, <sup>52,58</sup><br>dazu Salzkartoffeln           |
| Donnerstag,<br>07.03.2024 | Bauernsülze mit Butter-Pellkartoffeln <br>Remouladensoße <sup>1,2,4,12,16,51,511,54,60,61</sup>  | Spätzle <sup>51,511,54</sup><br>mit Champignons  Zwiebeln in Sahnesoße<br><sup>52,58</sup>                           |
| Freitag,<br>08.03.2024    | Thunfisch-Nudelpfanne mit Tomate,<br>Zwiebeln  Petersilie in Rahm <sup>51,511,52,55,58</sup><br> ein Beilagensalat mit Dressing <sup>2,52,58,61</sup> | Spargel-Kartoffel-Ragout <sup>52,58</sup><br>mit kleinem Beilagensalat  Cocktail-<br>Dressing <sup>52,54,58,61</sup> |
| Samstag,<br>09.03.2024    | Erseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln <br>Mettwurst <sup>1,2,51,511,514,57,58,61</sup><br>dazu Brot <sup>51,511,514,57,58</sup>                          | Riesengerknödel mit Pflaumenfüllung<br><sup>51,511</sup><br> heißer Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>                  |
| Sonntag,<br>10.03.2024    | Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" <sup>1,2,61,63</sup><br>mit Rotkohl, <sup>6</sup><br>dazu Salzkartoffeln  | Pfannen-Gnocchis <sup>54</sup><br>mit Tomatenrahmsoße <sup>52,58</sup>  |

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (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; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) 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

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,<br>11.03.2024     | "Königsberger Klopse" <sup>54</sup><br>in Kapernsoße, <sup>51,511,52,58</sup><br>dazu Salzkartoffeln<br>Et Rote Bete-Salat <sup>2,4,13,63</sup>   | Nudel-Gemüse-Auflauf mit Möhren, Lauch<br>Et Erbsen in Schnittlauchrahm, gratiniert<br>mit Käse <sup>51,511,52,58</sup>                                   |
| Dienstag,<br>12.03.2024   | Nacken gefüllt mit Mett und Hirtenkäse<br><sup>2,52,58</sup><br>mit Brokkoli-Gemüse <sup>52,58</sup><br>Kartoffelpüree <sup>2,52,58</sup><br>Et einer Sahne-Soße "Toskana Art" <sup>52,58</sup> | Eintopf von Gemüse mit Bouillonkartoffeln<br><sup>60,61</sup><br>Et Brot  |
| Mittwoch,<br>13.03.2024   | Wurstsalat "Schweizer Art" <sup>1,2,4,13,16,52,58,61,63</sup><br>dazu Butterkartoffeln <sup>52,58</sup>   | Überbackene Kartoffel-Gemüsepfanne in<br>Rahmsoße <sup>52,58</sup>  |
| Donnerstag,<br>14.03.2024 | Gulaschsuppe vom Rind mit<br>Kartoffelwürfeln,<br>dazu Brot <sup>51,511,514,57,58</sup>   | Vegetarische Frühlingsrolle <sup>51,511,54,57</sup><br>mit Koriander-Reis <sup>1,51,511,57</sup><br>auf Süß-Saurer-Soße                                   |
| Freitag,<br>15.03.2024    | Gabel-Rollmöpfe <sup>2,6,55,61</sup><br>mit Butterkartoffeln, <sup>52,58</sup><br>Et ein kleiner Beilagensalat mit<br>amerikanischem Dressing <sup>54,61</sup>                                  | Pfannkuchen gefüllt mit <sup>51,511,52,54,58</sup><br>Paprika, Tomate, Zucchini, Auberginen Et<br>Mozzarella <sup>51,511,52,54,58</sup><br>Et Tomatensoße |
| Samstag,<br>16.03.2024    | Hackfleisch-Eintopf mit Paprika, Mais Et<br>Kidney-Bohnen<br>dazu Brot <sup>51,511,514,57,58</sup>  | Kaiser-Germknödel mit Schokoladenfüllung<br><sup>51,511,52,57,58,59,591</sup><br>Et heißer Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>                                |
| Sonntag,<br>17.03.2024    | Sauerbraten mit Sultaninen <sup>61,63</sup><br>mit Rotkohl, <sup>6</sup><br>Et Kartoffelklöße   | Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>52,58</sup><br>dazu ein kleiner Beilagensalat mit Joghurt-<br>Dressing <sup>52,54,58</sup>                            |

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (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; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) 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

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,<br>18.03.2024     | Hähnchen-Curry-Ragout mit Paprika,<br>Ananas & Zwiebeln, <sup>52,58,61</sup><br>dazu Reis  | Gratinierter Brokkoli-Kartoffel-Auflauf in<br>herzhafter Knoblauch-Soße <sup>51,511,52,58</sup>  |
| Dienstag,<br>19.03.2024   | Rinder-Eintopf mit Wurzelgemüse,<br>Kartoffelwürfel & Petersilie, <sup>60</sup><br>dazu Brot <sup>51,511,514,57,58</sup>   | Eierkuchen mit Kartoffelgemüse, dazu ein<br>Kräuter-Dip & ein bunter Salat mit<br>Dressing <sup>52,54,58,60</sup>                          |
| Mittwoch,<br>20.03.2024   | Frische Kräuter-Bratwurst <sup>2,61</sup><br>dazu Schnittbohnen mit Speck, <sup>1,2</sup><br>Kartoffelpüree <sup>2,52,58</sup><br>& Bratensoße                                     | Rahm-Rosenkohlpfanne mit Zwiebeln, <sup>52,58</sup><br>dazu Salzkartoffeln   |
| Donnerstag,<br>21.03.2024 | Kartoffelsalat mit Bratwurst & Senf<br><sup>1,16,51,511,52,54,58,60,61</sup>   | Gemüsefrikadelle <sup>51,511,54</sup><br>mit fruchtiger Tomatensoße<br>& Kartoffelstampf <sup>52,58</sup>                                  |
| Freitag,<br>22.03.2024    | Fischstäbchen <sup>51,511,55</sup><br>mit Remoulade <sup>1,2,4,12,51,511,54,61</sup><br>& Salzkartoffeln,<br>dazu ein Beilagensalat mit Thousand-<br>Island-Dressing <sup>61</sup> | Kräuter-Nudeln mit Knoblauch, Tomate &<br>Champignons, <sup>51,511</sup><br>& Krautsalat <sup>2</sup>                                      |
| Samstag,<br>23.03.2024    | Kartoffel-Eintopf mit Bockwurst-Einlage,<br><sup>1,2,60,61</sup><br>dazu Brot <sup>51,511,514,57,58</sup>  | Grießbrei <sup>51,511,52,58</sup><br>mit heißem Stachelbeerkompott <sup>12</sup>   |
| Sonntag,<br>24.03.2024    | Ungarisches Rinder-Gulasch mit Paprika,<br><sup>52,58,63</sup><br>dazu Salzkartoffeln<br>& kleinem Beilagensalat mit Kräuter-<br>Vinaigrette                                       | Zwei Gemüse-Pfannkuchen <sup>51,511,52,54,58,60</sup><br>mit fruchtiger Tomatensoße<br>& kleinem Beilagensalat mit Kräuter-<br>Vinaigrette |

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (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; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) 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

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,<br>25.03.2024     | Hähnchenbrustfilet<br>mit Honig-Senfsoße, <sup>51,511,52,58,61</sup><br>Bandnudeln<br>Et Kaisergemüse   | Pilzragout in Rahm mit Zwiebeln Et<br>Kräutern, <sup>52,58</sup><br>dazu gebratene Schupfnudeln <sup>51,511,52,54,58</sup>  |
| Dienstag,<br>26.03.2024   | Hühner-Fricassée mit Champignons,<br><sup>51,511,52,58</sup><br>dazu Reis mit Erbsen  | Eintopf von Weißen Bohnen mit Gemüse Et<br>Kartoffeln, <sup>60,61</sup><br>dazu Brot <sup>51,511,514,57,58</sup>  |
| Mittwoch,<br>27.03.2024   | Kümmel-Senfkrustenbraten <sup>61</sup><br>mit Kohlrabigemüse in Rahm <sup>52,58</sup><br>Et Kartoffelpüree <sup>2,52,58</sup>   | Pasta mit einem Ragout von Kräutern,<br>Knoblauch, Tomaten, Schalotten Et<br>Champignons, <sup>51,511</sup><br>dazu ein Beilagensalat mit Balsamico-<br>Dressing <sup>2,12,13,63</sup>  |
| Donnerstag,<br>28.03.2024 | Griechische Hirtenrolle vom Schwein gefüllt<br>mit Rahmfrischkäse, Zwiebeln und<br>Knoblauch <sup>51,511,52,54,58</sup><br>dazu einen Joghurt-Dip<br>Et Kartoffelpüree <sup>2,52,58</sup> | Gnocchis in Bärlauch-Rahmsoße mit<br>Tomaten, Spinat Et Zwiebeln <sup>52,54,58</sup>  |
| Freitag,<br>29.03.2024    | Seelachsfilet <sup>55</sup><br>in mediterraner Rahmsoße, <sup>51,511,52,58</sup><br>dazu Zucchini-Gemüse<br>Et Kartoffelstampf <sup>52,58</sup>   | Blaubeer-Pfannekuchen <sup>51,511,52,54,58</sup><br>mit heißer Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>  |
| Samstag,<br>30.03.2024    | Perlgraupeneintopf mit Kartoffeln, Gemüse<br>Et Speck, <sup>1,2,51,515,60,61</sup><br>dazu Brot <sup>51,511,514,57,58</sup>   | Milchreis <sup>52,58</sup><br>mit warmen Schattenmorellen,<br>dazu Zimt Et Zucker   |
| Sonntag,<br>31.03.2024    | Lamm-Ragout in Rotwein-Soße, <sup>60,63</sup><br>dazu Rosmarin-Kartoffeln <sup>52,58</sup><br>Et ein kleiner Beilagensalat mit<br>amerikanischem Dressing <sup>54,61</sup>                | Ravioli mit Tomatenfüllung, <sup>51,511</sup><br>dazu eine Petersilien-Schnittlauch-Soße<br><sup>51,511,52,58</sup><br>Et ein Beilagensalat mit Joghurt-Dressing<br><sup>52,54,58</sup> |

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (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; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) 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

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.