

# Speiseplan vom 01.04.2024 - 07.04.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 01.04.24	Burgunderbraten mit <sup>1,2,61</sup> Bohngemüse und <sup>52,58</sup> Kartoffelklöße Bratensoße <sup>61</sup> Obstsalat	
Dienstag, 02.04.24	Brathering mit <sup>8,12,51,511,55,57</sup> Salzkartoffeln Rote Grütze mit <sup>12,51,511</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>	Pichelsteiner Eintopf <sup>2,12,57,60</sup> Rote Grütze mit <sup>12,51,511</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>
Mittwoch, 03.04.24	Rippchen <sup>12,57</sup> Sauerkraut und <sup>51,511</sup> Salzkartoffeln Bratensoße <sup>61</sup> Fruchtcocktail <sup>12</sup>	Quarkknödel <sup>12,51,511,52,54,58</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup> Fruchtcocktail <sup>12</sup>
Donnerstag, 04.04.24	Gefüllte Paprikaschote mit <sup>12,51,511,54,57</sup> Salzkartoffeln Bratensoße <sup>61</sup> Quarkspeise <sup>12,52,58</sup>	Kohlrabieintopf <sup>2,13,63</sup> Quarkspeise <sup>12,52,58</sup>
Freitag, 05.04.24	Gebrautes Fischfilet <sup>51,511,52,55,58</sup> Gemüse Fit-Mix und <sup>52,58</sup> Kartoffelmus <sup>52,58</sup> Kräutersoße <sup>3,51,511,52,58</sup> Kirschkompott <sup>12</sup>	Blumenkohl-Käsebratling <sup>1,12,51,511,52,54,58</sup> Kartoffelmus <sup>52,58</sup> Kräutersoße <sup>3,51,511,52,58</sup> Kirschkompott <sup>12</sup>
Samstag, 06.04.24	Bohneneintopf <sup>2</sup> Erdbeerpudding <sup>12,52,58</sup>	Nudeleintopf <sup>2,51,511,54</sup> Erdbeerpudding <sup>12,52,58</sup>
Sonntag, 07.04.24	Kasslerbraten <sup>1,2</sup> Sauerkraut und <sup>51,511</sup> Kartoffelklöße Bratensoße <sup>61</sup> Pfirsichkompott <sup>2</sup>	alternativ: Möhrengemüse und <sup>52,58</sup> Salzkartoffeln Pfirsichkompott <sup>2</sup>



Wir wünschen einen  
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs  
sind austauschbar

Café-Restaurant  
**VIER JAHRESZEITEN**



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (592) 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

# Speiseplan vom 08.04.2024 - 14.04.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 08.04.24	Leberragout <sup>51,511</sup> Kartoffelmus <sup>52,58</sup> Erdbeerkompott	Milchgriß mit brauner Butter <sup>51,511,52,58</sup> Zucker/Zimt Erdbeerkompott
Dienstag, 09.04.24	Fischroulade natur <sup>51,511,52,55,58</sup> Kartoffelmus <sup>52,58</sup> Senfsoße <sup>2,12,13,51,511,57,61,63</sup> Fruchtjoghurt <sup>7,10,12,52,58</sup>	Spinat <sup>12,51,511,52,58</sup> Rührei <sup>12,52,54,57,58,60</sup> Salzkartoffeln Fruchtjoghurt <sup>7,10,12,52,58</sup>
Mittwoch, 10.04.24	Schweinegulasch mit <sup>12,51,511,57</sup> Hörnchen <sup>51,511,52,54,58</sup> Quarkspeise <sup>12,52,58</sup>	Gemüse Eintopf <sup>2,60</sup> Quarkspeise <sup>12,52,58</sup>
Donnerstag, 11.04.24	Kohlroulade mit <sup>51,511,61</sup> Salzkartoffeln Bratensoße <sup>61</sup> Rote Grütze mit <sup>12,51,511</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>	Vanillesoße <sup>12,52,58</sup> Buchteln <sup>2,12,51,511,52,54,58</sup> Rote Grütze mit <sup>12,51,511</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>
Freitag, 12.04.24	Jägerschnitzel <sup>1,2,12,16,51,511,54,57,60,61</sup> Mischgemüse und <sup>52,58</sup> Kartoffelmus <sup>52,58</sup> Bratensoße <sup>61</sup> Pflaumenkompott <sup>12</sup>	Fischpfanne mit Nudeln <sup>51,511,53,55</sup> Kräutersoße <sup>3,51,511,52,58</sup> Pflaumenkompott <sup>12</sup>
Samstag, 13.04.24	Blumenkohleintopf <sup>3,51,511,515,52,58,60</sup> Nektarinenpudding <sup>12,52,58</sup>	Brüheis mit Geflügel <sup>2</sup> Nektarinenpudding <sup>12,52,58</sup>
Sonntag, 14.04.24	Hähnchenbrustfilet natur mit <sup>3,12,16,57,61</sup> Kaisergemüse und <sup>52,58</sup> Salzkartoffeln Geflügelsoße <sup>51,511,54</sup> Mandarinenkompott	



Wir wünschen einen  
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!  
Die Beilagen beider Menüs  
sind austauschbar

Café-Restaurant  
**VIER JAHRESZEITEN**



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (592) 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 S02 angegeben

# Speiseplan vom 15.04.2024 - 21.04.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 15.04.24	Blumenkohlcremesuppe Plinsen <sup>51,511,52,54,58</sup> Zucker Apfelmus <sup>2</sup>	Gemüseauflauf <sup>3,52,54,58</sup> Kräutersoße <sup>3,51,511,52,58</sup> Apfelmus <sup>2</sup>
Dienstag, 16.04.24	Gabelspaghetti <sup>51,511,52,54,58</sup> Jagdwurstwürfel <sup>1,2,12,16,57,60,61</sup> Tomatensoße <sup>12,51,511,57</sup> Reibekäse <sup>1,52,58</sup> Banane	Gedünstetes Fischfilet <sup>55</sup> Kohlrabi-Möhrengemüse <sup>52,58</sup> Kartoffelmus <sup>52,58</sup> Kräutersoße <sup>3,51,511,52,58</sup> Banane
Mittwoch, 17.04.24	Hackfleischbällchen in <sup>51,511,60,61</sup> Zigeunersoße <sup>12,51,511,57</sup> Rosmarinkartoffeln <sup>52,58</sup> Quarkspeise <sup>12,52,58</sup>	Kartoffelsuppe <sup>2,60</sup> Wiener Würstchen <sup>1,2,3,16,52,58</sup> Quarkspeise <sup>12,52,58</sup>
Donnerstag, 18.04.24	Nierchen "süß-sauer" <sup>4,12,57,61</sup> Kartoffelmus <sup>52,58</sup> Rote Grütze mit <sup>12,51,511</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>	Gefüllte Zucchini <sup>1,52,58</sup> Kartoffelmus <sup>52,58</sup> Kräutersoße <sup>3,51,511,52,58</sup> Rote Grütze mit <sup>12,51,511</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>
Freitag, 19.04.24	Marinierter Hering mit <sup>2,4,12,52,54,55,58,61</sup> Salzkartoffeln Kirschkompott <sup>12</sup>	Soljanka <sup>1,2,12,16,51,511,52,57,58</sup> Kirschkompott <sup>12</sup>
Samstag, 20.04.24	Gelbe-Erbesen-Eintopf <sup>1,2,13,16,51,511,63</sup> Karamelpudding <sup>52,58</sup>	Möhreneintopf <sup>2,13,63</sup> Karamelpudding <sup>52,58</sup>
Sonntag, 21.04.24	Sauerbraten mit <sup>3,12,51,511,57,61</sup> Rotkohl und <sup>2,13,51,511,63</sup> Kartoffelklöße Bratensoße <sup>61</sup> Birnenkompott	alternativ: Möhrengemüse und <sup>52,58</sup> Salzkartoffeln

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (592) 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

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs  
sind austauschbar

Café-Restaurant  
**VIER JAHRESZEITEN**



# Speiseplan vom 22.04.2024 - 28.04.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 22.04.24	Jägerpfanne <sup>2,51,511</sup> Salzkartoffeln Fruchtjoghurt <sup>7,10,12,52,58</sup>	Topfenknödel mit Nugatfüllung <sup>12,51,511,52,54,58,59,592</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup> Fruchtjoghurt <sup>7,10,12,52,58</sup>
Dienstag, 23.04.24	Panierte Fischroulade <sup>51,511,52,55,58,61</sup> Kartoffelmus <sup>52,58</sup> Senfsoße <sup>2,12,13,51,511,57,61,63</sup> Quarkspeise <sup>12,52,58</sup>	Gräupchen <sup>1,2,51,515</sup> Quarkspeise <sup>12,52,58</sup>
Mittwoch, 24.04.24	Beefsteak <sup>51,511,60,61</sup> Rosenkohl und Salzkartoffeln Bratensoße <sup>61</sup> Pflaumenkompott <sup>12</sup>	Eierfrikassee mit <sup>2,12,51,511,54,57,61</sup> Salzkartoffeln Pflaumenkompott <sup>12</sup>
Donnerstag, 25.04.24	Wurstgulasch mit <sup>1,2,12,16,51,511,57,60,61</sup> Reis Banane	Hörnchen <sup>51,511,52,54,58</sup> Champignonsoße <sup>12,51,511,52,58</sup> Banane
Freitag, 26.04.24	Schlemmerfilet <sup>12,51,511,55</sup> Kartoffelmus <sup>52,58</sup> Tomatensoße <sup>12,51,511,57</sup> Kirschkompott <sup>12</sup>	Pilzpfanne mit <sup>12,51,511,52,57,58</sup> Kartoffelmus <sup>52,58</sup> Kirschkompott <sup>12</sup>
Samstag, 27.04.24	Weißkrauteintopf <sup>2,13,63</sup> Vanillepudding <sup>12,52,58</sup>	Brühereis mit Rindfleisch <sup>2</sup> Vanillepudding <sup>12,52,58</sup>
Sonntag, 28.04.24	Schweinenacknbraten mit <sup>12,57,61</sup> Kaisergemüse und <sup>52,58</sup> Salzkartoffeln Bratensoße <sup>61</sup> Obstsalat	



Wir wünschen einen  
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs  
sind austauschbar

Café-Restaurant  
**VIER JAHRESZEITEN**



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (592) 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

# Speiseplan vom 29.04.2024 - 30.04.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 29.04.24	Gabelspaghetti 51,511,52,54,58 Jagdwurstwürfel 1,2,12,16,57,60,61 Tomatensoße 12,51,511,57 Reibekäse 1,52,58 Fruchtcocktail 12	Germknödel mit 1,51,511 Vanillesoße 12,52,58 Fruchtcocktail 12
Dienstag, 30.04.24	Sülze mit 1,60 Bratkartoffeln 12,57 Remouladensoße 1,2,4,12,52,54,58,61 Rote Grütze mit 12,51,511 Vanillesoße 12,52,58	Kartoffelauflauf 3,52,54,58 Kräutersoße 3,51,511,52,58 Rote Grütze mit 12,51,511 Vanillesoße 12,52,58
<p>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (592) 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</p>		



Wir wünschen einen  
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs  
sind austauschbar

Café-Restaurant  
**VIER JAHRESZEITEN**

