

Speiseplan vom 01.12.2025 - 07.12.2025

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 01.12.25	Krautnudeln mit 1,2,12,16,51,511,54,57,60,61 Jagdwurstwürfel 1,2,12,16,57,60,61 Tomatensoße 12,51,511,57 Banane	Hefeklöße mit Heidelbeeren 12 Zucker/Zimt Banane
Dienstag, 02.12.25	Brathering mit 8,12,51,511,55,57 Salzkartoffeln Rote Grütze mit 12,51,511 Vanillesoße 12,52,58	Gemüse Eintopf 2,60 Rote Grütze mit 12,51,511 Vanillesoße 12,52,58
Mittwoch, 03.12.25	Leberragout 51,511 Kartoffelmus 52,58 Quarkspeise 12,52,58	Gelbe-Erbesen-Eintopf 1,2,13,16,51,511,63 Quarkspeise 12,52,58
Donnerstag, 04.12.25	Gefüllte Paprikaschote mit 12,51,511,57 Salzkartoffeln Bratensoße 61 Fruchtcocktail 12	Buchteln 2,12,51,511,52,54,58 Vanillesoße 12,52,58 Fruchtcocktail 12
Freitag, 05.12.25	Marinierter Hering mit 2,4,12,52,54,55,58,61 Salzkartoffeln Sauerkirschkompott 12	Kartoffelauflauf 3,52,54,58 Kräutersoße 3,51,511,52,58 Sauerkirschkompott 12
Samstag, 06.12.25	Weißkrauteintopf 2,13,63 Erdbeerpudding 12,52,58	Nudeleintopf 2,51,511,54 Erdbeerpudding 12,52,58
Sonntag, 07.12.25	Hähnchenbrustfilet natur mit 3,12,16,57,61 Kaisergemüse und 52,58 Salzkartoffeln Geflügelsoße 51,511,54 Pfirsichkompott 2	

Enthält 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 Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (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



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!
Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Speiseplan vom 08.12.2025 - 14.12.2025

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 08.12.25	Putengeschnetzeltes mit ^{12,57} Salzkartoffeln Erdbeerkompott	Germknödel mit ^{1,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58} Erdbeerkompott
Dienstag, 09.12.25	Kesselgulasch ^{12,51,511,57} Rote Grütze mit ^{12,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58}	Kräuterquark ^{52,58} Salzkartoffeln Leberwurst und Butter ^{1,2,52,58} Rote Grütze mit ^{12,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58}
Mittwoch, 10.12.25	Bratwurst ¹⁶ Sauerkraut ^{51,511} Kartoffelmus ^{52,58} Bratensoße ⁶¹ Quarkspeise ^{12,52,58}	Pichelsteiner Eintopf ^{2,12,57,60} Quarkspeise ^{12,52,58}
Donnerstag, 11.12.25	Blumenkohl-Käsebratling ^{1,12,51,511,52,54,58} Kartoffelmus ^{52,58} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} Sauerkirschkompott ¹²	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{52,58} braune Butter ^{52,58} Sauerkirschkompott ¹²
Freitag, 12.12.25	Fischfilet in Eihülle ^{51,511,54,55,61} Kartoffelmus ^{52,58} Tomatensoße ^{12,51,511,57} Fruchtcocktail ¹²	Gemüseauflauf ^{3,52,54,58} Tomatensoße ^{12,51,511,57} Fruchtcocktail ¹²
Samstag, 13.12.25	Kohlrabieintopf ^{2,13,63} Vanillepudding ^{12,52,58}	Nudeleintopf ^{2,51,511,54} Vanillepudding ^{12,52,58}
Sonntag, 14.12.25	Spießbraten ^{12,57} Rotkohl und ^{2,13,51,511,63} Salzkartoffeln Bratensoße ⁶¹ Obstsalat	alternativ: Möhrengemüse und ^{52,58}



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Enthält 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 Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (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 10mg/l, als SO2 angegeben

Speiseplan vom 15.12.2025 - 21.12.2025

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 15.12.25	Blumenkohlcremesuppe Quarkkeulchen ^{51,511,52,54,58} Zucker Apfelmus ²	Süß-saure Kartoffelstückchen ^{1,2,4,13,51,511,63} Apfelmus ²
Dienstag, 16.12.25	Gabelspaghetti ^{51,511,52,54,58} Jagdwurstwürfel ^{1,2,12,16,57,60,61} Tomatensoße ^{12,51,511,57} Reibekäse ^{1,52,58} Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}	Hühnerfrikassee mit ^{2,12,51,511,57} Reis Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Mittwoch, 17.12.25	Kohlroulade mit ^{51,511,61} Salzkartoffeln Bratensoße ⁶¹ Pflaumenkompott ¹²	Kartoffelsuppe ^{2,60} Wiener Würstchen ^{1,2,3,16,52,58} Pflaumenkompott ¹²
Donnerstag, 18.12.25	Gebratene Schweineleber ^{12,51,511,54,57} Kartoffelmus ^{52,58} Bratensoße ⁶¹ Quarkspeise ^{12,52,58}	Tortellini ^{1,51,511,52,54,58} Broccolisöße Quarkspeise ^{12,52,58}
Freitag, 19.12.25	Marinierter Hering mit ^{2,4,12,52,54,55,58,61} Salzkartoffeln Kirschkompott ¹²	Lauch-Hackfleischtopf ^{2,12,51,511,52,57,58} Kirschkompott ¹²
Samstag, 20.12.25	Flecke "süß-sauer" ^{2,4,13,51,511,63} Schokopudding ^{52,58}	Nudeleintopf ^{2,51,511,54} Schokopudding ^{52,58}
Sonntag, 21.12.25	Burgunderbraten mit ^{1,2,61} Rotkohl und ^{2,13,51,511,63} Kartoffelklöße Bratensoße ⁶¹ Birnenkompott	alternativ: Möhrengemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (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		



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!
Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Speiseplan vom 22.12.2025 - 28.12.2025

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 22.12.25	Spätzle-Pilzpfanne 51,511,512,54 Kräutersoße 3,51,511,52,58 Fruchtcocktail 12	Vanillesoße 12,52,58 Buchteln 2,12,51,511,52,54,58 Fruchtcocktail 12
Dienstag, 23.12.25	Grützwurst 1,51,515,60,61 Sauerkraut 51,511 Salzkartoffeln Quarkspeise 12,52,58	Pichelsteiner Eintopf 2,12,57,60 Quarkspeise 12,52,58
Mittwoch, 24.12.25	Nudeleintopf 2,51,511,54 Karamelpudding 52,58	
Donnerstag, 25.12.25	Entenbrust 51,511,63 Rotkohl und 2,13,51,511,63 Kartoffelklöße Geflügelsoße 51,511,54 Eis Vanille 12,52,58	
Freitag, 26.12.25	Rindszunge 1,2,52,58 Kaisergemüse und 52,58 Salzkartoffeln Bratensoße 61 Bratapfel 54,59,591 Vanillesoße 12,52,58	
Samstag, 27.12.25	Lauch-Hackfleischtopf 2,12,51,511,52,57,58 Vanillepudding 12,52,58	Gemüseeeintopf 2,60 Vanillepudding 12,52,58
Sonntag, 28.12.25	Schweinenackenbraten mit 12,57,61 Kaisergemüse und 52,58 Salzkartoffeln Bratensoße 61 Pfirsichkompott 2	



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!
Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (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 10mg/l, als SO2 angegeben

Speiseplan vom 29.12.2025 - 31.12.2025

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 29.12.25	Gabelspaghetti ^{51,511,52,54,58} Jagdwurstwürfel ^{1,2,12,16,57,60,61} Tomatensoße ^{12,51,511,57} Reibekäse ^{1,52,58} Erdbeerkompott	Milchgrieß mit brauner Butter ^{51,511,52,58} Zucker/Zimt Erdbeerkompott
Dienstag, 30.12.25	Wurstgulasch mit ^{1,2,12,16,51,511,57,60,61} Reis Rote Grütze mit ^{12,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58}	Gedünstetes Fischfilet ⁵⁵ Gemüse Fit-Mix und ^{52,58} Kartoffelmus ^{52,58} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} Rote Grütze mit ^{12,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58}
Mittwoch, 31.12.25	Gefüllte Paprikaschote mit ^{12,51,511,57} Salzkartoffeln Bratensoße ⁶¹ Quarkspeise ^{12,52,58}	Kartoffelsuppe ^{2,60} Wiener Würstchen ^{1,2,3,16,52,58} Quarkspeise ^{12,52,58}
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (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		



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

