

Speiseplan vom 01.06.2026 - 07.06.2026

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 01.06.26	Hühnerfrikassee mit 2,12,51,511,57 Reis Apfelmus ²	Hörnchen ^{51,511,52,54,58} Käse-Sahnesoße ^{1,2,12,51,511,52,58} Apfelmus ²
Dienstag, 02.06.26	Fischfilet in Eihülle ^{51,511,54,55,61} Kartoffelmus ^{52,58} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}	Blumenkohl-Käsebratling ^{1,12,51,511,52,54,58} Kartoffelmus ^{52,58} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Mittwoch, 03.06.26	Kohlroulade mit ^{51,511,61} Salzkartoffeln Bratensoße ⁶¹ Quarkspeise ^{12,52,58}	Süß-saure Kartoffelstückchen ^{1,2,4,13,51,511,63} Quarkspeise ^{12,52,58}
Donnerstag, 04.06.26	Spargelpfanne ^{52,54,58,60} Salzkartoffeln Erdbeerkompott	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{52,58} braune Butter ^{52,58} Erdbeerkompott
Freitag, 05.06.26	Brathering mit ^{8,12,51,511,55,57} Salzkartoffeln Pfirsichkompott ²	Mediterrane Gemüsepfanne ^{51,511} Reis Pfirsichkompott ²
Samstag, 06.06.26	Kohlrabieintopf ^{2,13,63} Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593}	Nudeleintopf ^{2,51,511,54} Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593}
Sonntag, 07.06.26	Kasseler mit ^{1,2,61} Sauerkraut ^{51,511} Kartoffelklöße Bratensoße ⁶¹ Eis Vanille ^{12,52,58}	alternativ: Kaisergemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!
Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

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; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (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

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Speiseplan vom 08.06.2026 - 14.06.2026

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 08.06.26	Blumenkohlcremesuppe Quarkkeulchen ^{51,511,52,54,58} Zucker Apfelmus ²	Spätzle-Pilzpfanne ^{51,511,512,54} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} Apfelmus ²
Dienstag, 09.06.26	Gabelspaghetti ^{51,511,52,54,58} Hackfleischsoße ^{12,51,511,57} Reibekäse ^{1,52,58} Mandarinenkompott	Pichelsteiner Eintopf ^{2,12,57,60} Mandarinenkompott
Mittwoch, 10.06.26	Hackbraten ^{12,51,511,54,57,61} Spargelgemüse und ^{52,54,58,60} Salzkartoffeln Bratensoße ⁶¹ Quarkspeise ^{12,52,58}	Kartoffelsuppe ^{2,60} Wiener Würstchen ^{1,2,3,16,52,58} Quarkspeise ^{12,52,58}
Donnerstag, 11.06.26	Blumenkohlcremesuppe Kartoffelpuffer mit ^{2,51,511,54} Zucker Apfelmus ²	Gefüllte Zucchini ^{1,52,58} Kartoffelmus ^{52,58} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} Apfelmus ²
Freitag, 12.06.26	Fischfilet in Eihülle ^{51,511,54,55,61} Kartoffelmus ^{52,58} Tomatensoße ^{12,51,511,57} Pflaumenkompott ¹²	Pilzpfanne mit ^{12,51,511,52,57,58} Kartoffelmus ^{52,58} Pflaumenkompott ¹²
Samstag, 13.06.26	Weißkrauteintopf ^{2,13,63} Karamelpudding ^{52,58}	Brüheis mit Rindfleisch ² Karamelpudding ^{52,58}
Sonntag, 14.06.26	Sauerbraten mit ^{3,12,51,511,57,61} Rotkohl und ^{2,13,51,511,63} Kartoffelklöße Bratensoße ⁶¹ Birnenkompott	alternativ: Möhrengemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln Birnenkompott



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; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (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 15.06.2026 - 21.06.2026

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 15.06.26	Spargelpfanne ^{52,54,58,60} Salzkartoffeln Erdbeerkompott	Milchgriß mit brauner Butter ^{51,511,52,58} Zucker/Zimt Erdbeerkompott
Dienstag, 16.06.26	Gebratenes Fischfilet ^{51,511,52,55,58} Gemüse Retro-Mix und ^{52,58,60} Kartoffelmus ^{52,58} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}	Gräupchen ^{1,2,51,515} Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Mittwoch, 17.06.26	Beefsteak ^{51,511,60,61} Mischgemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln Bratensoße ⁶¹ Sauerkirschkompott ¹²	Kräuterquark ^{52,58} Salzkartoffeln Leberwurst und Butter ^{1,2,52,58} Sauerkirschkompott ¹²
Donnerstag, 18.06.26	Kesseltulasch ^{12,51,511,57} Quarkspeise ^{12,52,58}	Chinapfanne ^{51,511} Reis Quarkspeise ^{12,52,58}
Freitag, 19.06.26	Panierte Fischroulade ^{51,511,52,55,58,61} Kartoffelmus ^{52,58} Tomatensoße ^{12,51,511,57} Fruchtcocktail ¹²	Tortellini ^{1,51,511,52,54,58} BroccolisöÙe Fruchtcocktail ¹²
Samstag, 20.06.26	Lauch-Hackfleischtopf ^{2,12,51,511,52,57,58} Himbeerpudding ^{12,52,58}	Brühereis mit Geflügel ² Himbeerpudding ^{12,52,58}
Sonntag, 21.06.26	Hähnchenbrustfilet natur mit ^{3,12,16,57,61} Sommergemüse ^{52,58} Salzkartoffeln GeflügelsoÙe ^{51,511,54} 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; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (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 22.06.2026 - 28.06.2026

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 22.06.26	Blumenkohlcremesuppe Plinsen ^{51,511,52,54,58} Zucker Apfelmus ²	Kochklops Kapernsoße ^{2,12,13,51,511,57,63} Salzkartoffeln Apfelmus ²
Dienstag, 23.06.26	Gebratene Schweineleber ^{12,51,511,54,57} Kartoffelmus ^{52,58} Bratensoße 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}
Mittwoch, 24.06.26	Grützwurst ^{1,51,515,60,61} Sauerkraut und ^{51,511} Salzkartoffeln Quarkspeise ^{12,52,58}	Gemüseintopf ^{2,60} Quarkspeise ^{12,52,58}
Donnerstag, 25.06.26	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} Sauerkirschkompott ¹²	Apfelmilchreis ^{2,52,58} braune Butter ^{52,58} Zucker/Zimt Sauerkirschkompott ¹²
Freitag, 26.06.26	Gebratenes Fischfilet ^{51,511,52,55,58} Gemüse Fit-Mix und ^{52,58} Kartoffelmus ^{52,58} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} Mandarinenkompott	Hörnchen ^{51,511,52,54,58} Champignonsoße ^{12,51,511,52,58} Mandarinenkompott
Samstag, 27.06.26	Linseneintopf ^{1,2,4,13,60,61,63} Nektarinenpudding ^{12,52,58}	Möhreneintopf ^{2,13,63} Nektarinenpudding ^{12,52,58}
Sonntag, 28.06.26	Bratwurst ¹⁶ Sauerkraut ^{51,511} Kartoffelmus ^{52,58} Bratensoße ⁶¹ Eis Vanille ^{12,52,58}	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; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (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 29.06.2026 - 30.06.2026

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 29.06.26	Jägerpfanne ^{2,51,511} Salzkartoffeln Banane	Gemüseauflauf mit ^{52,58} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} Banane
Dienstag, 30.06.26	Gefüllte Paprikaschote mit ^{12,51,511,57} Salzkartoffeln Bratensoße ⁶¹ Quarkspeise ^{12,52,58}	Fischpfanne mit Nudeln ^{51,511,53,55} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} 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 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; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (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

