

# Speiseplan vom 01.05.2024 - 05.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Mittwoch, 01.05.24	Spießbraten <sup>12,57</sup> Sommergemüse <sup>52,58</sup> Salzkartoffeln Bratensoße <sup>61</sup> Eis Stracciatella <sup>12,52,58</sup>	
Donnerstag, 02.05.24	Hähnchenschenkel mit Mischgemüse und <sup>52,58</sup> Salzkartoffeln Geflügelsoße <sup>51,511,54</sup> Quarkspeise <sup>12,52,58</sup>	Süß-saure Kartoffelstückchen <sup>1,2,4,13,51,511,63</sup> Quarkspeise <sup>12,52,58</sup>
Freitag, 03.05.24	Panierte Fischroulade <sup>51,511,52,55,58,61</sup> Kartoffelmus <sup>52,58</sup> Tomatensoße <sup>12,51,511,57</sup> Pflaumenkompott <sup>12</sup>	Nudelauflauf <sup>3,51,511,52,54,58</sup> Tomatensoße <sup>12,51,511,57</sup> Pflaumenkompott <sup>12</sup>
Samstag, 04.05.24	Linseneintopf <sup>1,2,4,13,60,61,63</sup> Erdbeerpudding <sup>12,52,58</sup>	Möhreneintopf <sup>2,13,63</sup> Erdbeerpudding <sup>12,52,58</sup>
Sonntag, 05.05.24	Kaninchenrollbraten <sup>12,57,61</sup> Rotkohl und <sup>2,13,51,511,63</sup> Semmelknödel <sup>51,511,52,54,58</sup> Bratensoße <sup>61</sup> Pfirsichkompott <sup>2</sup>	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; (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 06.05.2024 - 12.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 06.05.24	Wurstgulasch mit 1,2,12,16,51,511,57,60,61 Reis Erdbeerkompott	Milchgrieß mit brauner Butter 51,511,52,58 Zucker/Zimt Erdbeerkompott
Dienstag, 07.05.24	Gebrautes Fischfilet 51,511,52,55,58 Gemüse Retro-Mix und 52,58,60 Kartoffelmus 52,58 Senfsoße 2,12,13,51,511,57,61,63 Fruchtjoghurt 7,10,12,52,58	Gelbe-Erbesen-Eintopf 1,2,13,16,51,511,63 Fruchtjoghurt 7,10,12,52,58
Mittwoch, 08.05.24	Hackbraten 12,51,511,54,57,61 Bohnengemüse und 52,58 Salzkartoffeln Bratensoße 61 Quarkspeise 12,52,58	Chinapfanne 2,51,511 Reis Quarkspeise 12,52,58
Donnerstag, 09.05.24	Schweinenackenbraten mit 12,57,61 Rotkohl und 2,13,51,511,63 Semmelknödel 51,511,52,54,58 Bratensoße 61 Obstsalat	
Freitag, 10.05.24	Marinierter Hering mit 2,4,12,52,54,55,58,61 Salzkartoffeln Sauerkirschkompott 12	Blumenkohl-Käsebratling 1,12,51,511,52,54,58 Kartoffelmus 52,58 Kräutersoße 3,51,511,52,58 Sauerkirschkompott 12
Samstag, 11.05.24	Flecke "süß-sauer" 2,4,13,51,511,63 Schokopudding 52,58	Gräupchen 1,2,51,515 Schokopudding 52,58
Sonntag, 12.05.24	Putenrollbraten 12,57 Rosenkohl und 52,58 Salzkartoffeln Geflügelsoße 51,511,54 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; (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 13.05.2024 - 19.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 13.05.24	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> Erdbeerkompott	Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>52,58</sup> braune Butter <sup>52,58</sup> Erdbeerkompott
Dienstag, 14.05.24	Schlemmerfilet <sup>12,51,511,55</sup> Kartoffelmus <sup>52,58</sup> Kräutersoße <sup>3,51,511,52,58</sup> Fruchtjoghurt <sup>7,10,12,52,58</sup>	Weißkrauteintopf <sup>2,13,63</sup> Fruchtjoghurt <sup>7,10,12,52,58</sup>
Mittwoch, 15.05.24	Spargelpfanne <sup>52,54,58,60</sup> Salzkartoffeln Pfirsichkompott <sup>2</sup>	Quarkknödel <sup>12,51,511,52,54,58</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup> Pfirsichkompott <sup>2</sup>
Donnerstag, 16.05.24	Weiß-Bohnen-Eintopf <sup>1,2,13,51,511,63</sup> Quarkspeise <sup>12,52,58</sup>	Hörnchen <sup>51,511,52,54,58</sup> Champignonsoße <sup>12,51,511,52,58</sup> Quarkspeise <sup>12,52,58</sup>
Freitag, 17.05.24	Sülze mit <sup>1,60</sup> Bratkartoffeln <sup>12,57</sup> Remouladensoße <sup>1,2,4,12,52,54,58,61</sup> Rote Grütze mit <sup>12,51,511</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>	Fischpfanne mit Nudeln <sup>51,511,53,55</sup> Kräutersoße <sup>3,51,511,52,58</sup> Rote Grütze mit <sup>12,51,511</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>
Samstag, 18.05.24	Kartoffelsuppe <sup>2,60</sup> Wiener Würstchen <sup>1,2,3,16,52,58</sup> Nektarinenpudding <sup>12,52,58</sup>	Pichelsteiner Eintopf <sup>2,12,57,60</sup> Nektarinenpudding <sup>12,52,58</sup>
Sonntag, 19.05.24	Kasslerbraten <sup>1,2</sup> Spargelgemüse und <sup>52,54,58,60</sup> Salzkartoffeln Bratensoße <sup>61</sup> 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; (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 20.05.2024 - 26.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 20.05.24	Rindergulasch 12,51,511,57 Rotkohl und 2,13,51,511,63 Kartoffelklöße Eis Stracciatella 12,52,58	
Dienstag, 21.05.24	Fischfilet in Eihülle 51,511,54,55,61 Kartoffelmus 52,58 Tomatensoße 12,51,511,57 Sauerkirschkompott 12	Eierfrikassee mit 2,12,51,511,54,57,61 Salzkartoffeln Sauerkirschkompott 12
Mittwoch, 22.05.24	Rindfleisch mit 2,12,13,51,511,52,57,58,63 Meerrettichsoße 2,12,13,51,511,52,57,58,63 Kohlrabi-Möhrengemüse 52,58 Salzkartoffeln Erdbeerkompott	Milchgrieß mit brauner Butter 51,511,52,58 Zucker/Zimt Erdbeerkompott
Donnerstag, 23.05.24	Gelbe-Erbesen-Eintopf 1,2,13,16,51,511,63 Quarkspeise 12,52,58	Hühnerfrikassee mit 2,12,51,511,57 Reis Quarkspeise 12,52,58
Freitag, 24.05.24	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	Kesselgulasch 12,51,511,57 Fruchtcocktail 12
Samstag, 25.05.24	Kohlrabieintopf 2,13,63 Himbeerpudding 12,52,58	Nudeleintopf 2,51,511,54 Himbeerpudding 12,52,58
Sonntag, 26.05.24	Bratwurst mit 12,16,57,61 Sauerkraut und 51,511 Kartoffelmus 52,58 Bratensoße 61 Mandarinenkompott	alternativ: Möhrengemüse und 52,58



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; (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 27.05.2024 - 31.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 27.05.24	Blumenkohlcremesuppe Kartoffelpuffer mit 2,51,511,54 Zucker Apfelmus <sup>2</sup>	Hörnchen <sup>51,511,52,54,58</sup> Käse-Sahnesoße <sup>1,2,12,51,511,52,58</sup> Apfelmus <sup>2</sup>
Dienstag, 28.05.24	Brathering mit <sup>8,12,51,511,55,57</sup> Salzkartoffeln Quarkspeise <sup>12,52,58</sup>	Bohneneintopf <sup>2</sup> Quarkspeise <sup>12,52,58</sup>
Mittwoch, 29.05.24	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> Rote Grütze mit <sup>12,51,511</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>	Eier in Senfsoße mit <sup>2,12,13,51,511,54,57,61,63</sup> Salzkartoffeln Rote Grütze mit <sup>12,51,511</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>
Donnerstag, 30.05.24	Gefüllte Paprikaschote mit <sup>12,51,511,54,57</sup> Salzkartoffeln Bratensoße <sup>61</sup> Fruchtjoghurt <sup>7,10,12,52,58</sup>	Brüheis mit Rindfleisch <sup>2</sup> Fruchtjoghurt <sup>7,10,12,52,58</sup>
Freitag, 31.05.24	Gebratenes Fischfilet <sup>51,511,52,55,58</sup> Kaisergemüse und <sup>52,58</sup> Kartoffelmus <sup>52,58</sup> Kräutersoße <sup>3,51,511,52,58</sup> Sauerkirschkompott <sup>12</sup>	Buchteln <sup>2,12,51,511,52,54,58</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup> Sauerkirschkompott <sup>12</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; (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