

Speiseplan vom 01.11.2024 - 03.11.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Freitag, 01.11.24	Jägerschnitzel ^{1,2,12,16,51,511,54,57,60,61} Mischgemüse und ^{52,58} Kartoffelmus ^{52,58} Bratensoße ⁶¹ Mandarinenkompott	Gedünstetes Fischfilet ⁵⁵ Gemüse Fit-Mix und ^{52,58} Kartoffelmus ^{52,58} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} Mandarinenkompott
Samstag, 02.11.24	Kohlrabieintopf ^{2,13,63} Karamelpudding ^{52,58}	Nudeleintopf ^{2,51,511,54} Karamelpudding ^{52,58}
Sonntag, 03.11.24	Kasslerbraten ^{1,2} Sauerkraut ^{51,511} Kartoffelklöße Bratensoße ⁶¹ Fruchtcocktail ¹²	alternativ: Möhrengemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln
<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; (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 S02 angegeben</p>		



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Speiseplan vom 04.11.2024 - 10.11.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 04.11.24	Gabelspaghetti ^{51,511,52,54,58} Jagdwurstwürfel ^{1,2,12,16,57,60,61} Tomatensoße ^{12,51,511,57} Reibekäse ^{1,52,58} Erdbeerkompott	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{52,58} braune Butter ^{52,58} Erdbeerkompott
Dienstag, 05.11.24	Gebratenes Fischfilet ^{51,511,52,55,58} Kaisergemüse und ^{52,58} 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, 06.11.24	Szegediner Gulasch ^{12,51,511,57} Semmelknödel ^{51,511,52,54,58} Quarkspeise ^{12,52,58}	Gemüse Eintopf ^{2,60} Quarkspeise ^{12,52,58}
Donnerstag, 07.11.24	Weißer-Bohnen-Eintopf ^{1,2,13,51,511,63} Rote Grütze mit ^{12,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58}	Spinat ^{12,51,511,52,58} Rührei ^{12,52,54,57,58,60} Salzkartoffeln Rote Grütze mit ^{12,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58}
Freitag, 08.11.24	Eier in Senfsoße mit ^{2,12,13,51,511,54,57,61,63} Salzkartoffeln Sauerkirschkompott ¹²	Fischpfanne mit Nudeln ^{51,511,53,55} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} Sauerkirschkompott ¹²
Samstag, 09.11.24	Flecke "süß-sauer" ^{2,4,13,51,511,63} Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593}	Brühereis mit Rindfleisch ² Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593}
Sonntag, 10.11.24	Kaninchenrollbraten ^{12,57,61} Rotkohl und ^{2,13,51,511,63} Kartoffelklöße Bratensoße ⁶¹ Pflaumenkompott ¹²	alternativ: Broccoligemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln Pflaumenkompott ¹²
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; (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



Speiseplan vom 11.11.2024 - 17.11.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 11.11.24	Blumenkohlcremesuppe Quarkkeulchen ^{51,511,52,54,58} Zucker Apfelmus ²	Nudelauflauf ^{3,51,511,52,54,58} Tomatensoße ^{12,51,511,57} Apfelmus ²
Dienstag, 12.11.24	Brathering mit ^{8,12,51,511,55,57} Salzkartoffeln Sauerkirschkompott ¹²	Kochklops ^{51,511,54} Kapernsoße ^{2,12,13,51,511,57,63} Salzkartoffeln Sauerkirschkompott ¹²
Mittwoch, 13.11.24	Beefsteak ^{51,511,60,61} Bohngemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln Bratensoße ⁶¹ Quarkspeise ^{12,52,58}	Kartoffelsuppe ^{2,60} Wiener Würstchen ^{1,2,3,16,52,58} Quarkspeise ^{12,52,58}
Donnerstag, 14.11.24	Sülze mit ^{1,60} Bratkartoffeln ^{12,57} Remouladensoße ^{1,2,4,12,52,54,58,61} Fruchtcocktail ¹²	Germknödel mit ^{1,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58} Fruchtcocktail ¹²
Freitag, 15.11.24	Fischfilet in Eihülle ^{51,511,54,55,61} Kartoffelmus ^{52,58} Kräutersoße ^{3,51,511,52,58} Rote Grütze mit ^{12,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58}	Kesselgulasch ^{12,51,511,57} Rote Grütze mit ^{12,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58}
Samstag, 16.11.24	Linseneintopf ^{1,2,4,13,60,61,63} Schokopudding ^{52,58}	Möhreneintopf ^{2,13,63} Schokopudding ^{52,58}
Sonntag, 17.11.24	Schweinenacknbraten mit ^{12,57,61} Möhrengemüse 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



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; (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 18.11.2024 - 24.11.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 18.11.24	Blumenkohlcremesuppe Kartoffelpuffer mit 2,51,511,54 Zucker Apfelmus 2	Putengeschnetzeltes mit 12,57 Salzkartoffeln Apfelmus 2
Dienstag, 19.11.24	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	Fischroulade natur 51,511,52,55,58 Kartoffelmus 52,58 Kräutersoße 3,51,511,52,58 Fruchtjoghurt 7,10,12,52,58
Mittwoch, 20.11.24	Kalbsbraten 61 Kürbisgemüse 2,3,12,13,51,511,52,58,61,63 Salzkartoffeln Bratensoße 61 Eis Stracciatella 12,52,58	
Donnerstag, 21.11.24	Kohlroulade mit 51,511,61 Salzkartoffeln Bratensoße 61 Erdbeerkompott	Milchgrieß mit brauner Butter 51,511,52,58 Zucker/Zimt Erdbeerkompott
Freitag, 22.11.24	Schlemmerfilet 12,51,511,55 Kartoffelmus 52,58 Tomatensoße 12,51,511,57 Banane	Chinapfanne 2,51,511 Reis Banane
Samstag, 23.11.24	Rosenkohleintopf 1,2 Himbeerpudding 12,52,58	Nudeleintopf 2,51,511,54 Himbeerpudding 12,52,58
Sonntag, 24.11.24	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



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; (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 25.11.2024 - 30.11.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 25.11.24	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 12,51,511,52,54,58 Banane
Dienstag, 26.11.24	Gebratenes Fischfilet 51,511,52,55,58 Kohlrabi-Möhrengemüse 52,58 Kartoffelmus 52,58 Kräutersoße 3,51,511,52,58 Quarkspeise 12,52,58	Pichelsteiner Eintopf 2,12,57,60 Quarkspeise 12,52,58
Mittwoch, 27.11.24	Rippchen 12,57 Sauerkraut 51,511 Salzkartoffeln Bratensoße 61 Sauerkirschkompott 12	Kräuterquark 52,58 Salzkartoffeln Leberwurst und Butter 1,2,52,58 Sauerkirschkompott 12
Donnerstag, 28.11.24	Flecke "süß-sauer" 2,4,13,51,511,63 Fruchtjoghurt 7,10,12,52,58	Eierfrikassee mit 2,12,51,511,54,57,61 Salzkartoffeln Fruchtjoghurt 7,10,12,52,58
Freitag, 29.11.24	Panierte Fischroulade 51,511,52,55,58,61 Kartoffelmus 52,58 Tomatensoße 12,51,511,57 Pflaumenkompott 12	Spinat 12,51,511,52,58 Rührei 12,52,54,57,58,60 Salzkartoffeln Pflaumenkompott 12
Samstag, 30.11.24	Gräupchen 1,2,51,515 Karamelpudding 52,58	Möhreneintopf 2,13,63 Karamelpudding 52,58

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; (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 S02 angegeben



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

