

# Speiseplan vom 01.10.2024 - 06.10.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Dienstag, 01.10.24	Linseneintopf 1,2,4,13,60,61,63 Rote Grütze mit 12,51,511 Vanillesoße 12,52,58	Fischroulade natur 51,511,52,55,58 Kartoffelmus 52,58 Kräutersoße 3,51,511,52,58 Rote Grütze mit 12,51,511 Vanillesoße 12,52,58
Mittwoch, 02.10.24	Rippchen 12,57 Sauerkraut 51,511 Salzkartoffeln Bratensoße 61 Quarkspeise 12,52,58	Gemüseschnitzel 2,51,511,512,516 Kartoffelmus 52,58 Kräutersoße 3,51,511,52,58 Quarkspeise 12,52,58
Donnerstag, 03.10.24	Rinderroulade mit 16,61 Rotkohl und 2,13,51,511,63 Kartoffelklöße Bratensoße 61 Eis Vanille 12,52,58	
Freitag, 04.10.24	Gabelspaghetti 51,511,52,54,58 Hackfleischsoße 12,51,511,57 Reibekäse 1,52,58 Wackelpudding 12	Fischpfanne mit Nudeln 51,511,53,55 Kräutersoße 3,51,511,52,58 Wackelpudding 12
Samstag, 05.10.24	Weißkrauteintopf 2,13,63 Pistazienpudding 12,52,58,59,593	Gräupchen 1,2,51,515 Pistazienpudding 12,52,58,59,593
Sonntag, 06.10.24	Hähnchenbrustfilet natur mit 3,12,16,57,61 Möhrengemüse und 52,58 Salzkartoffeln Geflügelsoße 51,511,54 Mandarinenkompott	
<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; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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 Walnuserzeugnisse; (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; (64) Lupine und -erzeugnisse</p>		



Wir wünschen einen  
Guten Appetit

Küchenleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs  
sind austauschbar

Café-Restaurant  
**VIER JAHRESZEITEN**



# Speiseplan vom 07.10.2024 - 13.10.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 07.10.24	Blumenkohlcremesuppe Kartoffelpuffer mit <sup>2,51,511,54</sup> Zucker Apfelmus <sup>2</sup>	Hühnerfrikassee mit <sup>2,12,51,511,57</sup> Reis Apfelmus <sup>2</sup>
Dienstag, 08.10.24	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, 09.10.24	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, 10.10.24	Grützwurst <sup>1,51,515,60,61</sup> Sauerkraut <sup>51,511</sup> Salzkartoffeln Sauerkirschkompott <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> Sauerkirschkompott <sup>12</sup>
Freitag, 11.10.24	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>	Spinat <sup>12,51,511,52,58</sup> Rührei <sup>12,52,54,57,58,60</sup> Salzkartoffeln Rote Grütze mit <sup>12,51,511</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>
Samstag, 12.10.24	Bohneneintopf <sup>2</sup> Himbeerpudding <sup>12,52,58</sup>	Nudeleintopf <sup>2,51,511,54</sup> Himbeerpudding <sup>12,52,58</sup>
Sonntag, 13.10.24	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 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; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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; (64) Lupine und -erzeugnisse

# Speiseplan vom 14.10.2024 - 20.10.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 14.10.24	Gefüllte Paprikaschote mit 12,51,511,54,57 Salzkartoffeln Bratensoße <sup>61</sup> Banane	Hefeklöße mit Heidelbeeren 12,51,511,52,54,58 Zucker/Zimt Banane
Dienstag, 15.10.24	Fischfilet in Eihülle <sup>51,511,54,55,61</sup> Gemüse Retro-Mix und <sup>52,58,60</sup> Kartoffelmus <sup>52,58</sup> Kräutersoße <sup>3,51,511,52,58</sup> Quarkspeise <sup>12,52,58</sup>	Pilzpfanne mit <sup>12,51,511,52,57,58</sup> Kartoffelmus <sup>52,58</sup> Quarkspeise <sup>12,52,58</sup>
Mittwoch, 16.10.24	Jägerpfanne <sup>2,51,511</sup> Salzkartoffeln Rote Grütze mit <sup>12,51,511</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>	Eierfrikassee mit <sup>2,12,51,511,54,57,61</sup> Salzkartoffeln Rote Grütze mit <sup>12,51,511</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>
Donnerstag, 17.10.24	Rindfleisch mit <sup>2,12,13,51,511,52,57,58,63</sup> Meerrettichsoße <sup>2,12,13,51,511,52,57,58,63</sup> Möhrengemüse und <sup>52,58</sup> Salzkartoffeln Fruchtjoghurt <sup>7,10,12,52,58</sup>	Gemüse Eintopf <sup>2,60</sup> Fruchtjoghurt <sup>7,10,12,52,58</sup>
Freitag, 18.10.24	Schlemmerfilet <sup>12,51,511,55</sup> Kartoffelmus <sup>52,58</sup> Kräutersoße <sup>3,51,511,52,58</sup> Pflaumenkompott <sup>12</sup>	Gemüseauflauf mit <sup>52,58</sup> Kräutersoße <sup>3,51,511,52,58</sup> Pflaumenkompott <sup>12</sup>
Samstag, 19.10.24	Blumenkohleintopf <sup>3,51,511,515,52,58,60</sup> Schokopudding <sup>52,58</sup>	Gräupchen <sup>1,2,51,515</sup> Schokopudding <sup>52,58</sup>
Sonntag, 20.10.24	Schweineschnitzel mit <sup>2,51,511,61</sup> Kaisergemüse und <sup>52,58</sup> Salzkartoffeln Bratensoße <sup>61</sup> Fruchtcocktail <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; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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; (64) Lupine und -erzeugnisse

# Speiseplan vom 21.10.2024 - 27.10.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 21.10.24	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, 22.10.24	Gebratenes Fischfilet 51,511,52,55,58 Gemüse Fit-Mix und 52,58 Kartoffelmus 52,58 Tomatensoße 12,51,511,57 Quarkspeise 12,52,58	Pichelsteiner Eintopf 2,12,57,60 Quarkspeise 12,52,58
Mittwoch, 23.10.24	Schweinegulasch mit 12,51,511,57 Semmelknödel 51,511,52,54,58 Pfirsichkompott 2	Mediterrane Gemüsepfanne 51,511 Reis Pfirsichkompott 2
Donnerstag, 24.10.24	Gelbe-Erbesen-Eintopf 1,2,13,16,51,511,63 Fruchtjoghurt 7,10,12,52,58	Kartoffelauflauf 3,52,54,58 Kräutersoße 3,51,511,52,58 Fruchtjoghurt 7,10,12,52,58
Freitag, 25.10.24	Marinierter Hering mit 2,4,12,52,54,55,58,61 Salzkartoffeln Sauerkirschkompott 12	Wurstgulasch mit 1,2,12,16,51,511,57,60,61 Kartoffelmus 52,58 Sauerkirschkompott 12
Samstag, 26.10.24	Weißkrauteintopf 2,13,63 Vanillepudding 12,52,58	Süß-saure Kartoffelstückchen 1,2,4,13,51,511,63 Vanillepudding 12,52,58
Sonntag, 27.10.24	Geflügelroulade mit 52,58,61 Möhrengemüse 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; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersterzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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; (64) Lupine und -erzeugnisse

# Speiseplan vom 28.10.2024 - 31.10.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 28.10.24	Blumenkohlcremesuppe Plinsen <sup>51,511,52,54,58</sup> Zucker Apfelmus <sup>2</sup>	Hörnchen <sup>51,511,52,54,58</sup> Champignonsoße <sup>12,51,511,52,58</sup> Apfelmus <sup>2</sup>
Dienstag, 29.10.24	Panierte Fischroulade <sup>51,511,52,55,58,61</sup> Kartoffelmus <sup>52,58</sup> Tomatensoße <sup>12,51,511,57</sup> Rote Grütze mit <sup>12,51,511</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>	Brühereis mit Geflügel <sup>2</sup> Rote Grütze mit <sup>12,51,511</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>
Mittwoch, 30.10.24	Bratwurst <sup>16</sup> Sauerkraut <sup>51,511</sup> Kartoffelmus <sup>52,58</sup> Bratensoße <sup>61</sup> Banane	Kräuterquark <sup>52,58</sup> Salzkartoffeln Leberwurst und Butter <sup>1,2,52,58</sup> Banane
Donnerstag, 31.10.24	Schweinerücken "Provence" <sup>1,2,3,12,16,51,511,52,57,58,60,64</sup> Schmorkohl und <sup>2,51,511</sup> Semmelknödel <sup>51,511,52,54,58</sup> Bratensoße <sup>61</sup> Schokopudding <sup>52,58</sup>	alternativ: Möhrengemüse und <sup>52,58</sup> Salzkartoffeln



Wir wünschen einen  
Guten Appetit

Küchenleitung

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; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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; (64) Lupine und -erzeugnisse

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs  
sind austauschbar

Café-Restaurant  
**VIER JAHRESZEITEN**

