

Menüplan vom 26.01.2026 - 01.02.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 26.01.26	Kartoffelsuppe ^{12,52,58}	Hühnerbällchen mit buntem Gemüse und Reis ^{93,12,51,511,52,54,57,58,61}	geschmortes Gemüse in einer pikanten Sauce und Butterreis ^{1,52,58}	Kompott ¹²
Dienstag, 27.01.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Erbseneintopf mit Fleischeinlage ^{1,2,3,51,511,515,52,58,60,61}	Milchreis mit heißen Kirschen ^{52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Mittwoch, 28.01.26	Hühnersuppe ²	Westfälische Dicke Bohnen in Speck-Zwiebelrahm dazu Petersilienkartoffeln ^{1,2,12,52,58}	vegetarischer Nudelauflauf ^{1,51,511,52,58,60} und Gurkensalat ^{2,61}	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 29.01.26	Blumenkohlsuppe ^{2,12,52,58}	Spaghetti Bolognese ^{51,511}	Blumenkohl- Käsemedaillon mit ^{1,2,12,51,511,52,54,58} Salzkartoffeln Sauce Hollandaise ^{52,54,58,60}	Grießpudding ^{12,51,511,52,58} Fruchtsoße ²
Freitag, 30.01.26	Gemüsesuppe ^{12,52,58}	Heringsstipp "Hausfrauenart" ^{1,2,4,12,51,515,52,54,55,57,58,60,61} Salzkartoffeln Tomatensalat ^{12,63}	Champignons in Rahm dazu Salzkartoffeln ^{52,58} Tomatensalat ^{12,63}	Schokopudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Samstag, 31.01.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Kürbiseintopf mit Hackfleisch ^{52,58,60}	Spaghetti mit Pesto und Schmelz Kirschtomaten ^{51,511,58,59,594}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 01.02.26	Rinderkraftbrühe ^{3,51,511,52,57,58,60}	Schweinebraten mit Erbsen-Möhren und Salzkartoffeln ^{52,58}	Rahmgemüse ^{2,51,511,52,58} Petersilienkartoffeln gemischter Salat ²	Eisdessert ^{12,58}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (594) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse; (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

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Menüplan vom 02.02.2026 - 08.02.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 02.02.26	Gemüsesuppe ^{12,52,58}	Schweinegeschnetzeltes mit ^{2,52,58,61} Nudeln	Vanillennudeln ^{12,51,511,52,58}	Kompott ¹²
Dienstag, 03.02.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Weißkohlentopf mit ^{2,52,58,60} Hackfleisch	vegetarischer Nudelauflauf ^{1,51,511,52,58,60}	Vanillepudding ^{12,52,58} Fruchtsoße ²
Mittwoch, 04.02.26	Rinderkraftbrühe ^{3,51,511,52,57,58,60}	Hähnchenbrustfilet natur mit ^{2,61} Leipziger Allerlei und ^{52,58} Petersilienkartoffeln	Grießbrei ^{51,511,52,58} Kirschen	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Donnerstag, 05.02.26	Kartoffelsuppe ^{12,52,58}	gefüllte Paprikaschote mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Butterreis	Nudeln mit ^{51,511} Pfannengemüse und ²	Sahnepudding ^{12,52,58} Fruchtsoße ²
Freitag, 06.02.26	Tomatensuppe ^{12,52,58}	überbackenes Seelachsfilet mit ^{1,2,51,511,52,55,58,60} Kohlrabi in Rahm ^{12,52,58} Petersilienkartoffeln	Sellerie Schnitzel mit Salzkartoffeln und Hollandaise	Birnen Kompott ^{52,58}
Samstag, 07.02.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Graupeneintopf mit ^{3,51,511,515,52,58,60} Fleischeinlage	italienischer Gemüseeintopf mit ^{2,3,51,511,515,52,58,60}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 08.02.26	Hühnersuppe ²	Rindergulasch mit ^{2,51,511} Rotkohl ^{2,6} Spätzle ^{51,52,54,58}	Tortellini in ^{1,2,51,511,52,54,58} Käse Sahne Soße ^{52,58}	Eisdessert ^{12,58}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (594) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse; (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

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Menüplan vom 09.02.2026 - 15.02.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 09.02.26	Gemüsesuppe ^{12,52,58}	Leberkäse mit ^{1,2,3,16,51,511,52,57,58,61} Schmorzwiebeln und ² Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Blumenkohl und ^{52,58} Sauce Hollandaise ^{52,54,58,60} Salzkartoffeln	Kompott ¹²
Dienstag, 10.02.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Linseneintopf mit ^{2,60,61,63} Fleischeinlage	Eierpfannkuchen mit ^{51,511,52,54,58} Kirschen	Moccapudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Mittwoch, 11.02.26	Rinderkraftbrühe ^{3,51,511,52,57,58,60}	Königsberger Klopse mit Petersili- enkartoffeln und Rote Beete	Eierfrikassee mit ^{51,511,52,54,58} Petersilienkartoffeln	Schokopudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 12.02.26	Currycremesuppe ^{3,12,51,511,515,52,58,60}	Zucchini-Hackfleischpfanne mit Penne ^{2,52,58}	Gemüsegulasch mit ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln	Orangenpudding ^{12,52,58} Fruchtsoße ²
Freitag, 13.02.26	Tomatensuppe ^{12,52,58}	Rotbarschfilet ⁵⁵ Erbsen-Möhren und ^{52,58} Salzkartoffeln	Rührei mit ^{2,52,54,58} Blattspinat und ^{51,511,52,58} Salzkartoffeln mit	Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593} Fruchtsoße ²
Samstag, 14.02.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Schnittbohneeneintopf mit ^{2,60,63} Fleischeinlage	Kaiserschmarrn mit ^{51,511,52,54,58} Vanillesoße ^{12,52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 15.02.26	Hühnersuppe ²	Deftiger Kasseler Braten mit Sauer- kraut und Salzkartoffeln ^{1,2,60,61} Sauerkraut Salzkartoffeln	Vegetarische Frikadelle ^{2,51,511,52,54,58} Blumenkohl mit Salzkartoffeln	Eisdessert ^{12,58}
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (594) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse; (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

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Menüplan vom 16.02.2026 - 22.02.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 16.02.26	Tomatensuppe 12,52,58	Bockwurst mit 1,2,19,52,58 Kartoffelsalat 1,2,4,12,52,54,57,58	Gemüseschnitzel mit 2,51,511,512,516,52,58 Kartoffelsalat 1,2,4,12,52,54,57,58	Kompott 12
Dienstag, 17.02.26	Salat-Vorspeise 52,54,58,61	Gulaschsuppe Weißbrot	Champignon Bärlaucheintopf mit 52,58,60	Zitronenpudding 12,52,58 Sahne 52,58
Mittwoch, 18.02.26	Rinderkraftbrühe 3,51,511,52,57,58,60	Kasseler mit 1,2,61 Grünkohl und 1,3,51,511,515,516,52,58,60,61 Salzkartoffeln	Eier in Senfsoße mit 2,51,511,52,54,58,61 Salzkartoffeln	rote Grütze 12 Vanillesoße 12,52,58
Donnerstag, 19.02.26	Gemüsesuppe 12,52,58	Putencurry mit 1,2,12,51,511,52,58 Butterreis	Kartoffelpuffer mit 2,51,511 Apfelmus 2	Vanillepudding 12,52,58 Fruchtsoße 2
Freitag, 20.02.26	Kartoffelsuppe 12,52,58	Backfisch mit 1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58,61 Remouladensoße 1,2,4,12,52,54,57,58 Petersilienkartoffeln Grilltomate 58	Chili sin Carne (vegetarisch) 2 Petersilienkartoffeln	Obstsalat
Samstag, 21.02.26	Salat-Vorspeise 52,54,58,61	Hühnersuppeneintopf mit Nudeln 3,51,511,515,52,58,60	Germknödel mit 1,51,511 Vanillesoße 12,52,58	Joghurtspeise 12,52,58
Sonntag, 22.02.26	Hühnersuppe 2	Schweinegulasch mit Nudeln 2,51,511,60	Gemüseintopf mit Möhren und Sellerie 2,3,51,511,515,52,58,60	Eisdessert 12,58

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (594) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse; (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

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Menüplan vom 23.02.2026 - 01.03.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 23.02.26	Blumenkohlsuppe 2,12,52,58	Spaghetti Bolognese ^{51,511}	geschmortes Gemüse in einer pikanten Sauce und Butterreis ^{1,52,58}	Obstsalat
Dienstag, 24.02.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Erbseneintopf mit ^{1,2,3,51,511,515,52,58,60,61} Fleischeinlage	Milchreis mit heißen Kirschen ^{52,58}	Vanillepudding ^{12,52,58} Fruchtsoße ²
Mittwoch, 25.02.26	Rinderkraftbrühe 3,51,511,52,57,58,60	Tomaten- Hackfleischeintopf 2,3,51,511,515,52,58,60	vegetarischer Nudelauflauf 1,51,511,52,58,60	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 26.02.26	Gemüsesuppe ^{12,52,58}	Hühnerfrikassee mit ^{51,511,52,58} Butterreis	Blumenkohl- Käsemedaillon mit 1,2,12,51,511,52,54,58 Salzkartoffeln	Schokopudding ^{52,58} Sahne ^{52,58}
Freitag, 27.02.26	Tomatensuppe ^{12,52,58}	Heringsstipp "Hausfrauenart" 1,2,4,12,51,515,52,54,55,57,58,60,61 Salzkartoffeln	Champignons in Rahm dazu Salzkartoffeln ^{52,58}	Kompott ¹²
Samstag, 28.02.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Möhreneintopf mit ^{2,60,63} Hackfleisch	Spaghetti mit Pesto und Schmelz Kirschtomaten ^{51,511,58,59,594}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 01.03.26	Hühnersuppe ²	Schweinebraten mit Erbsen-Möhren und ^{52,58} Petersilienkartoffeln	Rahmgemüse ^{2,51,511,52,58} Petersilienkartoffeln	Eisdessert ^{12,58}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (594) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse; (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

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

