

# Menüplan vom 26.01.2026 - 01.02.2026

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

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 SO<sub>2</sub> 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

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

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 SO<sub>2</sub> 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

	<b>Suppe</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Dessert</b>
Montag, 09.02.26	Gemüsesuppe <sup>12,52,58</sup>	Leberkäse mit <sup>1,2,3,16,51,511,52,57,58,61</sup> Schmorzwiebeln und <sup>2</sup> Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>	Blumenkohl und <sup>52,58</sup> Sauce Hollandaise <sup>52,54,58,60</sup> Salzkartoffeln	Kompott <sup>12</sup>
Dienstag, 10.02.26	Salat-Vorspeise <sup>52,54,58,61</sup>	Linseneintopf mit <sup>2,60,61,63</sup> Fleischeinlage	Eierpfannkuchen mit <sup>51,511,52,54,58</sup> Kirschen	Moccapudding <sup>52,58</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>
Mittwoch, 11.02.26	Rinderkraftbrühe <sup>3,51,511,52,57,58,60</sup>	Königsberger Klopse mit Petersili- enkartoffeln und Rote Beete	Eierfrikassee mit <sup>51,511,52,54,58</sup> Petersilienkartoffeln	Schokopudding <sup>52,58</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>
Donnerstag, 12.02.26	Currycremesuppe <sup>3,12,51,511,515,52,58,60</sup>	Zucchini-Hackfleischpfanne mit Penne <sup>2,52,58</sup>	Gemüsegulasch mit <sup>2,51,511,52,58</sup> Salzkartoffeln	Orangenpudding <sup>12,52,58</sup> Fruchtsoße <sup>2</sup>
Freitag, 13.02.26	Tomatenuppe <sup>12,52,58</sup>	Rotbarschfilet <sup>55</sup> Erbsen-Möhren und <sup>52,58</sup> Salzkartoffeln	Rührei mit <sup>2,52,54,58</sup> Blattspinat und <sup>51,511,52,58</sup> Salzkartoffeln mit	Pistazienpudding <sup>12,52,58,59,593</sup> Fruchtsoße <sup>2</sup>
Samstag, 14.02.26	Salat-Vorspeise <sup>52,54,58,61</sup>	Schnittbohneneintopf mit <sup>2,60,63</sup> Fleischeinlage	Kaiserschmarrn mit <sup>51,511,52,54,58</sup> Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>	Joghurtspeise <sup>12,52,58</sup>
Sonntag, 15.02.26	Hühnersuppe <sup>2</sup>	Deftiger Kasseler Braten mit Sauer- kraut und Salzkartoffeln <sup>1,2,60,61</sup>  Sauerkraut  Salzkartoffeln	Vegetarische Frikadelle <sup>2,51,511,52,54,58</sup>  Blumenkohl mit  Salzkartoffeln	Eisdessert <sup>12,58</sup>

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 SO<sub>2</sub> 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

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

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 SO<sub>2</sub> 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

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

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 SO<sub>2</sub> angegeben



Wir wünschen einen  
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs  
sind austauschbar

Café-Restaurant  
**VIER JAHRESZEITEN**