

Menüplan vom 29.12.2025 - 04.01.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 29.12.25	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
Dienstag, 30.12.25	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 Salz- kartoffeln 52,58 Tomatensalat 12,63	Schokopudding 52,58 Vanillesoße 12,52,58
Mittwoch, 31.12.25	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
Donnerstag, 01.01.26	Rinderkraftbrühe 3,51,511,52,57,58,60	Schweinebraten mit Erbsen-Möhren und 52,58 Salzkartoffeln	Rahmgemüse 2,51,511,52,58 Petersilienkartoffeln gemischter Salat 2	Eisdessert 12,58
Freitag, 02.01.26	Broccolicremesuppe 12,52,58	überbackenes Seelachsfilet mit 1,2,51,511,52,55,58,60 Kohlrabi in Rahm 12,52,58 Petersilienkartoffeln	Sellerieschnitzel mit Salzkartoffeln und Hollondaise	Birnen Kompott 52,58
Samstag, 03.01.26	Salat-Vorspeise 52,54,58,61	Graupeneintopf mit 3,51,511,515,52,58,60 Kasseler mit 1,2,61	Gemüseeeintopf mit Möhren und Sellerie 2,3,51,511,515,52,58,60	Joghurtspeise 12,52,58
Sonntag, 04.01.26	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	Schokopudding 52,58 Vanillesoße 12,52,58

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; (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 05.01.2026 - 11.01.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 05.01.26	Kartoffelsuppe ^{12,52,58}	Schweinegeschnetzeltes mit ^{2,52,58,61} Nudeln	Vanillennudeln ^{12,51,511,52,58}	Kompott ¹²
Dienstag, 06.01.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Weißkohlentopf mit ^{2,52,58,60} Hackfleisch	vegetarischer Nudelauflauf ^{1,51,511,52,58,60}	Moccapudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Mittwoch, 07.01.26	Rinderkraftbrühe ^{3,51,511,52,57,58,60}	Hähnchenbrustfilet natur mit ^{2,61} Leipziger Allerlei und ^{52,58} Petersilienkartoffeln	Grießbrei ^{51,511,52,58} Kirschsoße	Götterspeise ¹² Sahne ^{52,58}
Donnerstag, 08.01.26	Tomatensuppe ^{12,52,58}	gefüllte Paprikaschote mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Butterreis Tomatensauce ^{52,58}	Nudeln mit ^{51,511} Pfannengemüse und ² Tomatensauce ^{52,58}	Sahnepudding ^{12,52,58} Fruchtsoße ²
Freitag, 09.01.26	Gemüsesuppe ^{12,52,58}	überbackenes Seelachsfilet mit ^{1,2,51,511,52,55,58,60} Kohlrabi in Rahm ^{12,52,58} Petersilienkartoffeln	Sellerieschnitzel mit Salzkartoffeln und Hollondaise	Erdbeerpudding ^{12,52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Samstag, 10.01.26	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, 11.01.26	Hühnersuppe ²	Rindergulasch mit ^{2,51,511} Rotkohl und ^{2,52,58} 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; (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 12.01.2026 - 18.01.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 12.01.26	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}	Sellerieschnitzel mit ^{2,3,51,511,52,58,60} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Kompott ¹²
Dienstag, 13.01.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Linseneintopf mit ^{2,60,61,63} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61}	Eierpfannkuchen mit ^{51,511,52,54,58} Kirschen	rote Grütze ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Mittwoch, 14.01.26	Hühnersuppe ²	Königsberger Klopse mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Salzkartoffeln mit rote Beetesalat ^{2,4}	Eierfrikassee mit ^{51,511,52,54,58} Petersilienkartoffeln	Apfelmus ² Sahne ^{52,58}
Donnerstag, 15.01.26	Currycremesuppe ^{3,12,51,511,515,52,58,60}	Zucchini-Hackfleischpfanne mit Penne ^{2,52,58}	Gemüsegulasch mit ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln	Vanillepudding ^{12,52,58} Schokosoße ^{52,58}
Freitag, 16.01.26	Gemüsesuppe ^{12,52,58}	Rotbarschfilet ⁵⁵ Erbsen-Möhren und ^{52,58} Salzkartoffeln	Rührei ^{2,52,54,58} Blattspinat und ^{51,511,52,58} Petersilienkartoffeln	Obstsalat
Samstag, 17.01.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Schnittbohneintopf mit ^{2,60,63} Fleischeinlage	Kaiserschmarrn mit ^{51,511,52,54,58} Vanillesoße ^{12,52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 18.01.26	Rinderkraftbrühe ^{3,51,511,52,57,58,60}	Deftiger Kasseler Braten mit Sauer- kraut und Salzkartoffeln ^{1,2,60,61}	Vegetarische Frikadelle ^{2,51,511,52,54,58} Blumenkohl und ^{52,58} Salzkartoffeln	Schokopudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
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; (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 19.01.2026 - 25.01.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 19.01.26	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, 20.01.26	Salat-Vorspeise 52,54,58,61	Gulaschsuppe Weißbrot	Champignon Bärlaucheintopf 3,51,511,515,52,58,60	Zitronenpudding 12,52,58
Mittwoch, 21.01.26	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, 22.01.26	Gemüsesuppe 12,52,58	Putencurry mit 1,2,12,51,511,52,58 Butterreis	Kartoffelpuffer mit 2,51,511 Apfelmus 2	Joghurtspeise 12,52,58
Freitag, 23.01.26	Champignoncreme Sup- pe 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	Orangenpudding 12,52,58 Fruchtsoße 2
Samstag, 24.01.26	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, 25.01.26	Hühnersuppe 2	Schweinegulasch mit Nudeln 2,51,511,60	Gemüseeeintopf 2,13,60,63	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; (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 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 ^{1,2,3,51,511,515,52,58,60,61} Fleischeinlage	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 ^{52,58} Salzkartoffeln	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; (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

