

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}	Herdingsstipp "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}	Gemüseeintopf 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) Schwefeloxid 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	Vanillenudeln ^{12,51,511,52,58}	Kompott ¹²
Dienstag, 06.01.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Weißkohleintopf 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) Schwefeloxid 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}	Schnittbohneneintopf 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 Suppe ^{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}	Gemüseeintopf ^{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 Ge- müse und Reis ^{93,12,51,511,52,54,57,58,61}	geschmortes Gemüse in einer pi- kanten 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 S- peck-Zwiebelrahm dazu Petersili- enkartoffeln ^{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}	Herdingsstipp "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}
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