

Menüplan vom 01.05.2024 - 03.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Mittwoch, 01.05.24	Hähnchenkeule mit ^{2,61} Tomaten-Paprikasoße ^{93,2,3,51,511,515,52,58,60,63} Ofenkartoffeln	Kartoffelpuffer mit ^{2,51,511} Apfelmus ²	Spätzlepfanne ^{2,51,511,54,60} Tomatensalat ²	rote Grütze ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 02.05.24	Frikadelle mit ^{51,511,54,61} Kohlrabigemüse und ^{2,51,511,52,58} Kartoffelstampf ^{52,58}	Gemüse-Reis-Pfanne mit ⁶⁰ Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Spätzlepfanne ^{2,51,511,54,60} Tomatensalat ²	Grießpudding ^{12,51,511,52,58} Fruchtsoße ²
Freitag, 03.05.24	Fischstäbchen ^{2,51,511,55} Erbsengemüse und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Waldpilzpfanne mit ^{1,2,52,58,60} Erbsengemüse und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Spätzlepfanne ^{2,51,511,54,60} Tomatensalat ²	Vanilleapfel ²
<small>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß 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; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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</small>				



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tel.: 0571/8701-254

Menüplan vom 04.05.2024 - 05.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Samstag, 04.05.24	italienischer Gemüseeintopf mit 2,3,51,511,515,52,58,60 Fleischeinlage	Kartoffelauflauf mit Lauch und Champignons 2,12,51,511,52,58,60		Joghurtspeise 12,52,58
Sonntag, 05.05.24	Westf. Zwiebelfleisch (Schweine- fleisch in Zwiebelsauce) 2,51,511,60,61 Petersilienkartoffeln	Spargel und 52,58 Sauce Hollandaise und 52,54,58,60 Kartoffeln		Vanillepudding 12,52,58 Schokosoße 52,58
<p>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß 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; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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</p>				



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tel.: 0571/8701-254

Menüplan vom 06.05.2024 - 10.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag, 06.05.24	Nudeln mit ^{51,511} Hackfleischsoße ^{2,13,51,511,52,58,60} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Nudelauflauf mit Mangold und ^{1,51,511,52,58,60} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Lasagne mit Hackfleisch und ^{1,2,13,51,511,52,58,60} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Kompott ¹²
Dienstag, 07.05.24	Spargelcremesuppe ^{52,58,60}	Kaiserschmarrn mit ^{51,511,52,54,58} Vanillesoße ^{12,52,58}	Lasagne mit Hackfleisch und ^{1,2,13,51,511,52,58,60} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Moccapudding ^{52,58}
Mittwoch, 08.05.24	Kasseler mit ^{1,2,61} Sauerkraut und ^{2,60} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Paprikaragout mit ^{2,51,511,60} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Lasagne mit Hackfleisch und ^{1,2,13,51,511,52,58,60} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 09.05.24	Leberkäse mit ^{1,2,3,16,51,511,52,57,58,61} Schmorzwiebeln und ² Kartoffelstampf ^{52,58}	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und ^{52,58} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Lasagne mit Hackfleisch und ^{1,2,13,51,511,52,58,60} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Birne Helene ^{52,58}
Freitag, 10.05.24	Brathering mit ^{1,2,4,8,12,51,511,52,54,55,57,58} Tomatensalat und ² Salzkartoffeln mit	Eier in Senfsoße mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Tomatensalat und ² Salzkartoffeln mit	Lasagne mit Hackfleisch und ^{1,2,13,51,511,52,58,60} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Himbeerpudding ^{12,52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß
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; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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



Tel.: 0571/8701-254

Menüplan vom 11.05.2024 - 12.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Samstag, 11.05.24	Zwiebelkuchen 1,2,51,511,52,54,58	Arme-Ritter-Auflauf mit 52,54,58,59,591 Vanillesoße 12,52,58		Joghurtspeise 12,52,58
Sonntag, 12.05.24	Spargelgemüse und 2,51,511,52,58 Schinken ¹ Salzkartoffeln mit	Rührei mit 2,52,54,58 Spargelgemüse und 2,51,511,52,58 Salzkartoffeln mit		Schokopudding 52,58 Vanillesoße 12,52,58
<small>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß 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; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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</small>				



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tel.: 0571/8701-254

Menüplan vom 13.05.2024 - 17.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag, 13.05.24	Schweinegulasch mit ^{2,51,511,60} Salzkartoffeln mit gemischter Salat ²	Blumenkohl- Käsemedaillon mit ^{1,2,12,51,511,52,54,58} Salzkartoffeln mit gemischter Salat ²	Geflügel Cordon Bleu mit ^{1,16,51,511,515,52,58,61} Erbsen-Möhren und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Kompott ¹²
Dienstag, 14.05.24	ungarische Bohnensuppe mit ^{1,2,3,51,511,515,52,58,60,61} Fleischeinlage	Blaubeerpfannekuchen mit Vanille- soße ^{2,12,51,511,52,54,58} Vanillesoße ^{12,52,58}	Geflügel Cordon Bleu mit ^{1,16,51,511,515,52,58,61} Erbsen-Möhren und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Erdbeerpudding ^{12,52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Mittwoch, 15.05.24	Schweineschnitzel mit ^{2,51,511,61} Blumenkohl-Möhrengemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln mit	Gemüseschnitzel mit ^{2,51,511,512,516,52,58} Blumenkohl-Möhrengemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln mit	Geflügel Cordon Bleu mit ^{1,16,51,511,515,52,58,61} Erbsen-Möhren und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Cremspeise ^{12,52,58}
Donnerstag, 16.05.24	Hackbraten mit ^{51,511,54,61} Balkangemüse und ^{52,58,60} Kartoffelstampf ^{52,58}	Kartoffeltaschen mit ^{52,58} Kräuterquark und ^{52,58}	Geflügel Cordon Bleu mit ^{1,16,51,511,515,52,58,61} Erbsen-Möhren und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Zitronenpudding ^{12,52,58} Fruchtsoße ²
Freitag, 17.05.24	Sahnehering mit ^{1,2,4,12,51,515,52,54,55,57,58,60,61} Bohnensalat und ² Kartoffeln	Käsespätzle und ^{1,51,511,52,54,58} Bohnensalat und ²	Geflügel Cordon Bleu mit ^{1,16,51,511,515,52,58,61} Erbsen-Möhren und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Rhabarberkompott

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß
Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteuerzeugnisse; (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; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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



Tel.: 0571/8701-254

Menüplan vom 18.05.2024 - 19.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Samstag, 18.05.24	Linseneintopf mit ^{2,60,61,63} Fleischeinlage	Frühlingsrolle mit ^{51,511,54,57} Chinagemüse ^{51,511,57}		Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 19.05.24	Rinderbraten mit ⁶¹ Blumenkohl und ^{52,58} Salzkartoffeln mit	Champignontasche mit ^{2,12,51,511,512,52,54,58,60} Salatbeilage ^{52,54,58,61}		Eisdessert ^{12,58}
<small>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß 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; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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</small>				



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tel.: 0571/8701-254

Menüplan vom 20.05.2024 - 24.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag, 20.05.24	Tortellini in ^{1,2,51,511,52,54,58} Tomatensoße und ^{2,51,511,52,58} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Kartoffelauflauf mit Spinat ^{52,58} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Lasagne mit Hackfleisch und ^{1,2,13,51,511,52,58,60} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Obstsalat
Dienstag, 21.05.24	Kartoffelsuppe mit ^{1,2,52,58,60,61} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61}	Grießbrei mit ^{51,511,52,58} Heidelbeersoße	Lasagne mit Hackfleisch und ^{1,2,13,51,511,52,58,60} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Kokospudding ^{52,58} Pflirsichsoße ²
Mittwoch, 22.05.24	Frikadelle mit ^{51,511,54,61} Kohlrabigemüse und ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln mit	Pfannengemüse und ² Kartoffelspalten ²	Lasagne mit Hackfleisch und ^{1,2,13,51,511,52,58,60} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 23.05.24	frische Bratwurst mit ^{2,61} bayrisch Kraut und ² Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Nudeln mit ^{51,511} Steinpilzsauce und ^{52,58} Tomatensalat ²	Lasagne mit Hackfleisch und ^{1,2,13,51,511,52,58,60} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Nusspudding ^{12,52,58} Schokosoße ^{52,58}
Freitag, 24.05.24	Backfisch mit ^{1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58,61} Remouladensoße ^{1,2,4,12,52,54,57,58} warmer Kartoffelsalat ^{1,2,4}	Ofengemüse mit Remouladensoße ^{1,2,4,12,52,54,57,58} Rosmarinkartoffeln ²	Lasagne mit Hackfleisch und ^{1,2,13,51,511,52,58,60} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	rote Grütze ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß 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; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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



Tel.: 0571/8701-254

Menüplan vom 25.05.2024 - 26.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Samstag, 25.05.24	Lauch-Hackfleischintopf 2,3,51,511,515,52,58,60	Salatteller mit Ei ^{12,51,511,52,54,58,61}		Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 26.05.24	Gemischter Schinken und ^{1,2} Spargel und ^{52,58} Petersilienkartoffeln	Champignons mit Sauce Bernaise ^{52,54,58,60} Petersilienkartoffeln		Eisdessert ^{12,58}
<small>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß 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; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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</small>				



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tel.: 0571/8701-254

Menüplan vom 27.05.2024 - 31.05.2024

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag, 27.05.24	Sahnegyros mit ^{2,52,58} Salatbeilage ^{52,54,58,61} Rosmarinkartoffeln ²	Gemüseschnitzel mit ^{2,51,511,512,516,52,58} Salatbeilage ^{52,54,58,61} Rosmarinkartoffeln ²	Salamipizza ^{1,2,51,511,52,58}	Mandarinenkompott
Dienstag, 28.05.24	Rote Beete Eintopf mit ^{4,52,58,60} Fleischeinlage	Buchteln mit ^{93,12,51,511,52,54,58} Vanillesoße ^{12,52,58}	Salamipizza ^{1,2,51,511,52,58}	Sahnepudding ^{12,52,58} Fruchtsoße ²
Mittwoch, 29.05.24	Kartoffelpuffer mit ^{2,51,511} Apfelmus ²	Champignons mit Sauce Hollandaise und ^{52,54,58,60} Kartoffeln	Salamipizza ^{1,2,51,511,52,58}	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 30.05.24	Bratwurst mit ^{16,60,61} Kartoffelstampf ^{52,58} Gurken-Tomatensalat ²	Nudel-Broccolipfanne ^{2,51,511,52,54,58,60}	Salamipizza ^{1,2,51,511,52,58}	Bananenpudding mit ^{52,58} Schokosoße ^{52,58}
Freitag, 31.05.24	Fischragout mit ^{51,511,52,53,55,58} Gurkensalat und ^{2,61} Salzkartoffeln mit	Eier in Senfsoße mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Gurkensalat und ^{2,61} Salzkartoffeln mit	Salamipizza ^{1,2,51,511,52,58}	Obstsalat
<small>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß 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; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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</small>				



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tel.: 0571/8701-254