

Menüplan vom 30.03.2026 - 05.04.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 30.03.26	Gemüsesuppe ^{12,52,58}	Schweinegeschneitzeltes mit ^{2,52,58,61} Salzkartoffeln	Vanillennudeln ^{12,51,511,52,58}	Kompott ¹²
Dienstag, 31.03.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Weißkohleintopf mit ^{2,52,58,60} Hackfleisch	vegetarischer Nudelauf lauf ^{1,51,511,52,58,60}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Mittwoch, 01.04.26	Hühnersuppe ²	Bratwurst mit ^{16,60,61} Sauerkraut und ^{2,60} Kartoffelstampf ^{52,58}	Grießbrei ^{51,511,52,58} Kirschen	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 02.04.26	Kartoffelsuppe ^{12,52,58}	Hackbraten mit ^{51,511,54,61} Leipziger Allerlei und ^{52,58} Petersilienkartoffeln	Nudeln mit ^{51,511} Pfannengemüse und ²	Vanillepudding ^{12,52,58} Schokosoße ^{52,58}
Freitag, 03.04.26	Tomatensuppe ^{12,52,58}	Seelachsfilet mit ^{2,51,511,52,55,58} Tomatensalat und ² Rosmarinkartoffeln ²	Kartoffeltaschen mit ^{52,58} Tomatensalat ^{12,63} Kräuterquark ^{52,58}	Zitronenpudding ^{12,52,58} Sahne ^{52,58}
Samstag, 04.04.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Tomaten-Bohneneintopf mit ^{2,13,52,58,60} Fleischeinlage	italienischer Gemüseeintopf mit ^{2,3,51,511,515,52,58,60}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 05.04.26	Rinderkraftbrühe ^{3,51,511,52,57,58,60}	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; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (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; (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 06.04.2026 - 12.04.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 06.04.26	Brokkolicremesuppe 12,52,58	Lammragout ² Blumenkohl und ^{52,58} Petersilienkartoffeln	Eierfrikassee mit ^{51,511,52,54,58} Petersilienkartoffeln	Schokopudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Dienstag, 07.04.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Linseneintopf mit ^{2,3,51,511,515,52,58,60,61,63} Fleischeinlage	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise ^{52,54,58,60} Salzkartoffeln	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Mittwoch, 08.04.26	Rinderkraftbrühe ^{3,51,511,52,57,58,60}	Schweinegeschnetztes mit ^{2,52,58,61} Nudeln ⁵¹	Eierpfannkuchen mit ^{51,511,52,54,58} Kirschen	Obstsalat
Donnerstag, 09.04.26	Gemüsesuppe ^{12,52,58}	Zucchini-Hackfleischpfanne mit Penne ^{2,51,511}	Gemüseulasch mit ^{2,51,511,52,58} Petersilienkartoffeln	Zitronenpudding ^{12,52,58} Fruchtsoße ²
Freitag, 10.04.26	Tomatensuppe ^{12,52,58}	Rotbarschfilet ⁵⁵ Schwarzwurzelgemüse und ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln	Rahmspinat mit Rührei und Butter- kartoffeln ^{2,51,511,52,54,58}	Vanillepudding ^{12,52,58} Sahne ^{52,58}
Samstag, 11.04.26	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, 12.04.26	Hühnersuppe ²	Deftiger Kasseler Braten mit Sauer- kraut und Salzkartoffeln ^{1,2,60,61}	Vegetarische Frikadelle ^{2,51,511,52,54,58} Blumenkohl mit Salzkartoffeln	Erdbeerpudding ^{12,52,58} Sahne ^{52,58}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (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; (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 13.04.2026 - 19.04.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 13.04.26	Tomatensuppe ^{12,52,58}	Geflügel Cordon Bleu mit ^{1,16,51,511,515,52,58,61} Sommergemüse Salzkartoffeln	Eierpfannekuchen ^{51,511,52,54,58} Kirschen	Obstsalat
Dienstag, 14.04.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Graupeneintopf mit ^{3,51,511,515,52,58,60} Fleischeinlage	vegetarischer Nudelauf ^{1,51,511,52,58,60}	Sahnepudding ^{12,52,58} Fruchtsoße ²
Mittwoch, 15.04.26	Hühnersuppe ²	Hähnchenbrustfilet natur mit ^{2,61} Leipziger Allerlei und ^{52,58} Petersilienkartoffeln	Grießbrei ^{51,511,52,58} Kirschen	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 16.04.26	Gemüsesuppe ^{12,52,58}	Kohlroulade mit ^{51,511,61} Salzkartoffeln Bratensoße	Nudeln mit ^{51,511} Pfannengemüse und ² und Gurkensalat ^{2,61}	Karamelpudding ^{52,58} Sahne ^{52,58}
Freitag, 17.04.26	Blumenkohlsuppe ^{2,12,52,58}	Seelachsfilet mit ^{2,51,511,52,55,58} Kohlrabi in Rahm ^{12,52,58} Salzkartoffeln	Sellerieschnitzel mit Salzkartoffeln und Hollondaise	Vanillepudding ^{12,52,58} Schokosoße ^{52,58}
Samstag, 18.04.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Weißkohleintopf mit ^{2,52,58,60} Hackfleisch	italienischer Gemüseeintopf mit ^{2,3,51,511,515,52,58,60}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 19.04.26	Rinderkraftbrühe ^{3,51,511,52,57,58,60}	Schweinebraten mit Rotkohl und ^{2,52,58} Röstinchen	Tortellini in ^{1,2,51,511,52,54,58} Käse soße ^{52,58}	Schokopudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteezeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (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

Menüplan vom 20.04.2026 - 26.04.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 20.04.26	Brokkolicremesuppe 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 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Obstsalat
Dienstag, 21.04.26	Salat-Vorspeise 52,54,58,61	Gemüse Eintopf 2,13,60,63 Fleischeinlage	Eierpfannkuchen mit 51,511,52,54,58 Kirschen	Zitronenpudding 12,52,58
Mittwoch, 22.04.26	Rinderkraftbrühe 3,51,511,52,57,58,60	Königsberger Klopse mit Petersili- enkartoffeln und Rote Beete	Gemüse gulasch mit 2,51,511,52,58 Salzkartoffeln	Joghurtspeise 12,52,58
Donnerstag, 23.04.26	Gemüsesuppe 12,52,58	Zucchini-Hackfleischpfanne mit Penne 2,51,511	Eierfrikassee mit 51,511,52,54,58 Salzkartoffeln	Orangenpudding 12,52,58 Fruchtsoße 2
Freitag, 24.04.26	Tomatensuppe 12,52,58	Seelachsfilet mit 2,51,511,52,55,58 Zucchini gemüse 52,58 Butterreis 52,58	Rahmspinat mit Rührei und Butter- kartoffeln 2,51,511,52,54,58	Vanillepudding 12,52,58 Sahne 52,58
Samstag, 25.04.26	Salat-Vorspeise 52,54,58,61	ungarischer Paprika eintopf mit 2,60 Fleischeinlage	Kaiserschmarrn mit 51,511,52,54,58 Vanillesoße 12,52,58	Joghurtspeise 12,52,58
Sonntag, 26.04.26	Hühnersuppe 2	Spargel und 52,58 Schinken 1 Salzkartoffeln mit Sauce Hollandaise 52,54,58,60	Gemüsefrikadelle 51,511,54 Bohnensalat und 2 Salzkartoffeln	Eisdessert 12,58

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (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 27.04.2026 - 03.05.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 27.04.26	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, 28.04.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Gulaschsuppe Weißbrot	Champignon Bärlaucheintopf ⁶⁰	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Mittwoch, 29.04.26	Rinderkraftbrühe ^{3,51,511,52,57,58,60}	Deftiger Kasseler Braten mit Sauer- kraut und Salzkartoffeln ^{1,2,60,61}	Chili sin Carne (vegetarisch) ² Butterreis ^{52,58}	rote Grütze ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 30.04.26	Gemüsesuppe ^{12,52,58}	Putencurry mit ^{1,2,12,51,511,52,58} Butterreis ^{52,58}	Kartoffelpuffer mit ^{2,51,511} Apfelmus ²	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Freitag, 01.05.26	Kartoffelsuppe ^{12,52,58}	Fischstäbchen ^{2,51,511,55} Erbsengemüse und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Gemüse-Reis-Pfanne mit ⁶⁰	Obstsalat
Samstag, 02.05.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	italienischer Gemüseeintopf mit ^{2,3,51,511,515,52,58,60} Fleischeinlage	Gemüseeintopf mit Möhren und Sellerie ^{2,3,51,511,515,52,58,60}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 03.05.26	Hühnersuppe ²	Schweinegulasch mit Nudeln ^{2,51,511,60}	Spargel und ^{52,58} Sauce Hollandaise ^{52,54,58,60} Petersilienkartoffeln	Mousse ^{52,58}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (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; (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

