

Menüplan vom 01.06.2026 - 07.06.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 01.06.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Bockwurst mit ^{1,2,19,52,58} Kartoffelsalat ^{1,2,4,12,52,54,57,58}	Rührei mit ^{2,52,54,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Kompott ¹²
Dienstag, 02.06.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Rote Beete Eintopf mit ^{4,52,58,60} Hackfleisch	Grießbrei ^{51,511,52,58} Pflaumenkompott ²	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Mittwoch, 03.06.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	gebratenes Bauchfleisch mit ⁶¹ Salzkartoffeln mit Bohngemüse und ^{52,58} Bratensoße ^{51,511,52,58,61}	Chili sin Carne (vegetarisch) ² Weißbrot ^{51,511}	rote Grütze ¹² Sahnehaube ^{52,58}
Donnerstag, 04.06.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Kartoffelpuffer mit ^{2,51,511} Apfelmus ²	Drillinge aus dem Ofen mit Kräu- terschmand und buntem Salat ^{2,52,58}	Sahnepudding ^{12,52,58} Fruchtsoße ²
Freitag, 05.06.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Backfisch mit ^{51,511,54,55,61} Remouladensoße ^{1,2,4,12,52,54,57,58} Salatbeilage und ^{52,54,58,61} Salzkartoffeln	Gemüse-Reis-Pfanne ⁶⁰	Schokopudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Samstag, 06.06.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Möhreneintopf mit ^{2,60,63} Fleischeinlage	Gemüseauflauf ^{1,2,12,51,511,52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 07.06.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Schweinegulasch mit ^{2,51,511,60} Nudeln Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Kartoffelklöße Rahmsauce ^{52,58} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Cremspeise ^{12,52,58}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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 08.06.2026 - 14.06.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 08.06.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Hackbraten mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Kohlrabirahmgemüse und ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln	vegetarischer Nudelauflauf ^{1,51,511,52,58,60} Schnittlauchsauce ^{2,51,511,52,58}	Kompott ¹²
Dienstag, 09.06.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Weißkohleintopf mit ^{2,52,58,60} Fleischeinlage	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Mittwoch, 10.06.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Bratwurst mit ^{16,60,61} Erbsen-Möhren und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} braune Soße ⁶¹	vegetarische Bratwurst mit ^{51,511,54} Erbsen-Möhren und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} braune Soße ⁶¹	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 11.06.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Nudeln mit ^{51,511} Schinken-Sahnesoße und ^{1,2,16,51,511,52,58} gemischter Salat ²	Kartoffelspalten ² Pfannengemüse ² helle Soße ^{2,51,511,52,58}	Nusspudding ^{12,52,58} Schokosoße ^{52,58}
Freitag, 12.06.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Seelachsfilet gebraten ^{2,51,511,55} Pellkartoffeln mit Bohnensalat ² helle Soße ^{2,51,511,52,58}	Pellkartoffeln mit Bohnensalat und ² Kräuterquark ^{2,52,58}	Cremspeise ^{12,52,58}
Samstag, 13.06.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Steckrübeneintopf mit ^{2,60} Fleischeinlage	herzhafte Blätterteigschnecke mit ^{1,12,51,511,52,58} Sauce Hollandaise ^{52,54,58,60}	Zitronenpudding ^{12,52,58} Sahnehaube ^{52,58}
Sonntag, 14.06.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Rinderbraten mit ^{60,61} Rotkohl ^{2,6} Salzkartoffeln mit Bratensoße ^{51,511,52,58,61}	Nudeln mit ^{51,511} Tomatensauce ^{52,58}	Vanillepudding ^{12,52,58} Erdbeersoße



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; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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 15.06.2026 - 21.06.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 15.06.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Jägerbällchen mit Salatbeilage ^{52,54,58,61} Salzkartoffeln	Nudel-Broccolipfanne ^{2,51,511,52,54,58,60}	Kompott ¹²
Dienstag, 16.06.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Blumenkohl-Petersilieneintopf mit Hackfleisch ^{12,52,58,60}	Grießbrei ^{51,511,52,58} Rhabarberkompott	Erdbeerpudding ^{12,52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Mittwoch, 17.06.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Gemüseauflauf mit Hackfleisch ^{1,2,12,51,511,52,58}	Gemüseauflauf ^{1,2,12,51,511,52,58}	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 18.06.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Pfannengyros mit ^{2,52,58} Gemüsereis ² Kräuterquark ^{2,52,58}	Gemüsereis ² Kräuterquark ^{2,52,58} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Zitronenpudding ^{12,52,58} Fruchtsoße ²
Freitag, 19.06.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	überbackenes Seelachsfilet mit ^{1,2,51,511,52,55,58,60} Rahmgemüse ^{2,51,511,52,58,60} Salzkartoffeln	Salzkartoffeln mit Rahmgemüse ^{2,51,511,52,58,60}	Grießpudding ^{12,51,511,52,58} Fruchtsoße ²
Samstag, 20.06.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Schnittbohneintopf mit ^{2,60,63} Fleischeinlage	Gemüseintopf ^{2,13,60,63}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 21.06.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Rheinischer Sauerbraten mit ^{60,61} Rotkohl und ^{2,52,58} Kartoffelklöße	Rotkohl und ^{2,52,58} Kartoffelklöße helle Soße ^{2,51,511,52,58}	Mousse ^{52,58}
<small>Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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</small>				



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Menüplan vom 22.06.2026 - 28.06.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 22.06.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Chili con Carne mit ^{2,60} Weißbrot ^{51,511}	Chili sin Carne (vegetarisch) ² Weißbrot ^{51,511}	Kompott ¹²
Dienstag, 23.06.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Lauch-Hackfleischeintopf ^{2,3,12,51,511,515,52,58,60}	Kaiserschmarrn mit ^{51,511,52,54,58} Rhabarberkompott	Orangenpudding ^{12,52,58} Fruchtsoße ²
Mittwoch, 24.06.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Königsberger Klopse mit ^{2,51,511,52,58} rote Beetesalat ^{2,4} Salzkartoffeln	Eier in Senfsoße mit ^{2,51,511,52,54,58,61} rote Beetesalat ^{2,4} Salzkartoffeln	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Donnerstag, 25.06.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Nudeln mit ^{51,511} Kräutertomatensauce mit Oliven ^{2,15,51,511,52,58} Balkansalat ^{2,13,63}	Nudeln mit ^{51,511} Käse Sahne Soße ^{52,58} Balkansalat ^{2,13,63}	Karamelpudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Freitag, 26.06.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Gabelrollmops mit ^{8,55,61} Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^{2,52,58}	Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^{2,52,58}	Obstsalat
Samstag, 27.06.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Champignon Bärlaucheintopf ⁶⁰	Gemüseintopf ^{2,13,60,63}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 28.06.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Bratwurst mit ^{16,60,61} warmer Kartoffelsalat ^{1,2,4}	vegetarische Bratwurst mit ^{51,511,54} warmer Kartoffelsalat ^{1,2,4}	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; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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 10mg/l, als SO2 angegeben



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

