

Menüplan vom 27.04.2026 - 03.05.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 27.04.26	Tomatensuppe 2,12,52,58,60	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 2 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 2,12,52,58,60	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 2,12,52,58,60	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 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 04.05.2026 - 10.05.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 04.05.26	Gemüsesuppe 2,12,52,58,60	Schweinegeschnetzeltes mit 2,52,58,61 Semmelknödel 51,511,52,54,58	Apfelringe im Backteig 51,511,52,58 Vanillesoße 12,52,58	Kompott 12
Dienstag, 05.05.26	Salat-Vorspeise 52,54,58,61	Weißkohleintopf mit 2,52,58,60 Hackfleisch	vegetarischer Nudelauflauf 1,51,511,52,58,60	Moccapudding 52,58 Sahne 52,58
Mittwoch, 06.05.26	Hühnersuppe 2	Bratwurst mit 16,60,61 Erbsen-Möhren und 52,58 Kartoffelstampf 52,58	Grießbrei 51,511,52,58 Kirschoße	Götterspeise 12 Vanillesoße 12,52,58
Donnerstag, 07.05.26	Kartoffelsuppe 2,12,52,58,60	Hackbraten mit 2,51,511,52,54,58,61 Leipziger Allerlei und 2,52,58 Petersilienkartoffeln	Nudeln mit 51,511 Pfannengemüse und 2	Birnen Kompott 2
Freitag, 08.05.26	Tomatensuppe 2,12,52,58,60	Seelachsfilet mit 2,51,511,52,55,58 Rosmarinkartoffeln 2 Tomatensalat 12,63	Kartoffeltaschen mit 52,58 Kräuterquark 2,52,58 Tomatensalat 12,63	Himbeerpudding 12,52,58 Vanillesoße 12,52,58
Samstag, 09.05.26	Salat-Vorspeise 52,54,58,61	Tomaten-Bohneneintopf mit 2,13,52,58,60 Fleischeinlage	herzhafte Blätterteigschnecke mit 1,12,51,511,52,58 Sauce Hollandaise 52,54,58,60	Joghurtspeise 12,52,58
Sonntag, 10.05.26	Rinderkraftbrühe 3,51,511,52,57,58,60	Rindergulasch mit 2,51,511 Rotkohl und 2,52,58 Kartoffelgratin 1,52,58	Tortellini in 1,2,51,511,52,54,58 Käse soße 2,52,58	Schokopudding 52,58 Vanillesoße 12,52,58

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 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 11.05.2026 - 17.05.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 11.05.26	Blumenkohlsuppe 2,12,52,58,60	Carbonare Schinken-Sahne Soße - mit Nudel 1,2,12,16,51,52,58,60	Eierfrikassee mit 2,51,511,52,54,58,60 Petersilienkartoffeln	Kompott ¹²
Dienstag, 12.05.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Linseneintopf mit ^{2,3,51,511,515,52,58,60,61,63} Fleischeinlage	Blumenkohl mit ⁶⁰ Sauce Hollandaise ^{52,54,58,60} Salzkartoffeln	Erdbeerpudding ^{12,52,58} Sahne ^{52,58}
Mittwoch, 13.05.26	Rinderkraftbrühe 3,51,511,52,57,58,60	Pfannengyros mit ^{2,52,58} Krautsalat und Gemüsereis ²	Blumenkohl- Kartoffelauflauf 1,2,51,511,52,58,60	Schokopudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 14.05.26	Brokkolicremesuppe 2,12,52,58,60	Zucchini-Hackfleischpfanne mit Penne ^{2,51,511,60}	Gemüseglasch mit ^{2,51,511,52,58,60} Salzkartoffeln	Zitronenpudding ^{12,52,58} Fruchtsoße ²
Freitag, 15.05.26	Tomatensuppe ^{2,12,52,58,60}	Rotbarschilet ⁵⁵ Schwarzwurzelgemüse und ^{2,51,511,52,58,60} Salzkartoffeln	Rahmspinat mit Rührei und Butter- kartoffeln ^{2,12,52,54,58,60}	Rhabarberkompott Vanillesoße ^{12,52,58}
Samstag, 16.05.26	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, 17.05.26	Hühnersuppe ²	Deftiger Kasseler Braten mit Sauer- kraut und Salzkartoffeln ^{1,2,60,61}	Vegetarische Frikadelle ^{2,51,511,52,54,58} Blumenkohl mit ⁶⁰ 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 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 18.05.2026 - 24.05.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 18.05.26	Gemüsesuppe ^{2,12,52,58,60}	Spaghetti Bolognese ^{51,511} Geriebener Hartkäse	Eierfrikassee mit ^{2,51,511,52,54,58,60} Petersilienkartoffeln	Obstsalat
Dienstag, 19.05.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Graupeneintopf mit ^{3,51,511,515,52,58,60} Fleischeinlage	Blumenkohl mit ⁶⁰ Sauce Hollandaise ^{52,54,58,60} Salzkartoffeln	Vanillepudding ^{12,52,58} Schokosoße ^{52,58}
Mittwoch, 20.05.26	Rinderkraftbrühe ^{3,51,511,52,57,58,60}	Leberkäse mit ^{1,2,3,16,51,511,52,57,58,61} Erbsen-Möhren und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Grießbrei ^{51,511,52,58} Kirschen	Götterspeise ¹² Sahne ^{52,58}
Donnerstag, 21.05.26	Blumenkohlsuppe ^{2,12,52,58,60}	Hähnchen geschnetzeltes ^{2,12,52,58,60} Tomatensauce ^{52,58} Butterreis ^{52,58}	Gemüsegulasch mit ^{2,51,511,52,58,60} Salzkartoffeln	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Freitag, 22.05.26	Tomatensuppe ^{2,12,52,58,60}	Seelachsfilet mit ^{2,51,511,52,55,58} Kohlrabi in Rahm ^{2,12,52,58} Petersilienkartoffeln	vegetarischer Nudelauflauf ^{1,51,511,52,58,60} und Gurkensalat ^{2,61}	rote Grütze ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Samstag, 23.05.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Gemüseintopf mit Möhren und Sellerie ^{2,3,51,511,515,52,58,60} Fleischeinlage	Gemüseintopf ^{2,13,60,63}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 24.05.26	Hühnersuppe ²	Tafelspitz mit ^{2,13,51,511,52,58,63} Sommergemüse Salzkartoffeln	Tortellini in ^{1,2,51,511,52,54,58} Käse soße ^{2,52,58}	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 25.05.2026 - 31.05.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 25.05.26	Kartoffelsuppe ^{2,12,52,58,60}	Westfälische Dicke Bohnen in Speck-Zwiebelrahm dazu Petersilienkartoffeln ^{1,2,12,52,58,60}	Mediterranes Rahmgemüse mit ^{2,52,58} Semmelknödel ^{51,511,52,54,58}	Kompott ¹²
Dienstag, 26.05.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Gulaschsuppe ² Weißbrot	Champignon Bärlaucheintopf ⁶⁰	Sahnepudding ^{12,52,58} Fruchtsoße ²
Mittwoch, 27.05.26	Hühnersuppe ²	Deftiger Kasseler Braten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln ^{1,2,60,61}	Kartoffelpuffer mit ^{2,51,511} Apfelmus ²	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 28.05.26	Gemüsesuppe ^{2,12,52,58,60}	Exotisch fruchtiges Putencurry mit Ananas und Reis ^{1,2,12,51,511,52,58}	Chili sin Carne (vegetarisch) ² Butterreis ^{52,58}	Vanillepudding ^{12,52,58} Schokosoße ^{52,58}
Freitag, 29.05.26	Blumenkohlsuppe ^{2,12,52,58,60}	Fischstäbchen ^{2,51,511,55} Erbsengemüse und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Reispfanne ^{2,12,52,58} Tomatensalat ^{12,63}	Obstsalat
Samstag, 30.05.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	italienischer Gemüseintopf mit ^{2,3,51,511,515,52,58,60} Fleischeinlage	Germknödel mit ^{1,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 31.05.26	Rinderkraftbrühe ^{3,51,511,52,57,58,60}	Schweinenacken in Senfkruste dazu ^{1,2,61,63} Sommergemüse Semmelknödel ^{51,511,52,54,58}	Tellerrösti mit Rahmchampignons ^{52,58}	Schokopudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}

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

