

Menüplan vom 23.02.2026 - 01.03.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 23.02.26	Blumenkohlsuppe 2,12,52,58	Spaghetti Bolognese 51,511	geschmortes Gemüse in einer pikanten Sauce und Butterreis 1,52,58	Obstsalat
Dienstag, 24.02.26	Salat-Vorspeise 52,54,58,61	Erbseintopf mit 1,2,3,51,511,515,52,58,60,61 Fleischeinlage	Milchreis mit heißen Kirschen 52,58	Vanillepudding 12,52,58 Fruchtsoße 2
Mittwoch, 25.02.26	Rinderkraftbrühe 3,51,511,52,57,58,60	Tomaten- Hackfleischeintopf 2,3,51,511,515,52,58,60	vegetarischer Nudelauf 1,51,511,52,58,60	Götterspeise 12 Vanillesoße 12,52,58
Donnerstag, 26.02.26	Gemüsesuppe 12,52,58	Hühnerfrikassee mit 51,511,52,58 Butterreis	Blumenkohl- Käsemedaillon mit 1,2,12,51,511,52,54,58 Salzkartoffeln	Schokopudding 52,58 Sahne 52,58
Freitag, 27.02.26	Tomatensuppe 12,52,58	Heringsstipp "Hausfrauenart" 1,2,4,12,51,515,52,54,55,57,58,60,61 Salzkartoffeln	Champignons in Rahm dazu Salz- kartoffeln 52,58	Kompott 12
Samstag, 28.02.26	Salat-Vorspeise 52,54,58,61	Möhreneintopf mit 2,60,63 Hackfleisch	Spaghetti mit Pesto und Schmelz Kirschtomaten 51,511,58,59,594	Joghurtspeise 12,52,58
Sonntag, 01.03.26	Hühnersuppe 2	Schweinebraten mit Erbsen-Möhren und 52,58 Petersilienkartoffeln	Rahmgemüse 2,51,511,52,58 Petersilienkartoffeln	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: (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 Cashewnerzeugnisse; (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 02.03.2026 - 08.03.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 02.03.26	Tomatensuppe ^{12,52,58}	Schweinegeschneitztes mit ^{2,52,58,61} Nudeln	Vanillennudeln ^{12,51,511,52,58}	Kompott ¹²
Dienstag, 03.03.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Weißkohleintopf mit ^{2,52,58,60} Hackfleisch	vegetarischer Nudelauflauf ^{1,51,511,52,58,60}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Mittwoch, 04.03.26	Rinderkraftbrühe ^{3,51,511,52,57,58,60}	Hähnchenbrustfilet natur mit ^{2,61} Leipziger Allerlei und ^{52,58} Petersilienkartoffeln	Grießbrei ^{51,511,52,58} Kirschen	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 05.03.26	Gemüsesuppe ^{12,52,58}	gefüllte Paprikaschote mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Butterreis	Nudeln mit ^{51,511} Pfannengemüse und ² Gurken-Tomatensalat ²	Orangenpudding ^{12,52,58} Sahne ^{52,58}
Freitag, 06.03.26	Blumenkohlsuppe ^{2,12,52,58}	überbackenes Seelachsfilet mit ^{1,2,51,511,52,55,58,60} Kohlrabi in Rahm ^{12,52,58} Petersilienkartoffeln	Sellerieschnitzel mit Salzkartoffeln und Hollondaise	Schokopudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Samstag, 07.03.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Graupeneintopf mit ^{3,51,511,515,52,58,60}	italienischer Gemüseeintopf mit ^{2,3,51,511,515,52,58,60}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 08.03.26	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 soße ^{52,58}	Obstsalat

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: (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; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (594) Cashewnüsse und Cashewnerzeugnisse; (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 09.03.2026 - 15.03.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 09.03.26	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}	Blumenkohl und ^{52,58} Sauce Hollandaise ^{52,54,58,60} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Kompott ¹²
Dienstag, 10.03.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Rosenkohleintopf mit Kasseler ^{1,2,3,51,511,515,52,58,60}	Eierpfannkuchen mit ^{51,511,52,54,58} Kirschen	Grießpudding ^{12,51,511,52,58} Fruchtsoße ²
Mittwoch, 11.03.26	Rinderkraftbrühe ^{3,51,511,52,57,58,60}	Königsberger Klopse mit Petersili- enkartoffeln und Rote Beete	Eierfrikassee mit ^{51,511,52,54,58} Salzkartoffeln	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Donnerstag, 12.03.26	Kartoffelsuppe ^{12,52,58}	Zucchini-Hackfleischpfanne mit Penne ^{2,51,511}	Gemüseulasch mit ^{2,51,511,52,58} Petersilienkartoffeln	Vanillepudding ^{12,52,58} Sahne ^{52,58}
Freitag, 13.03.26	Tomatensuppe ^{12,52,58}	Rotbarschfilet ⁵⁵ Blumenkohl mit Salzkartoffeln	Rührei ^{2,52,54,58} Blattspinat und ^{51,511,52,58} Salzkartoffeln	Sahnepudding ^{12,52,58} Fruchtsoße ²
Samstag, 14.03.26	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, 15.03.26	Hühnersuppe ²	Deftiger Kasseler Braten mit Sauer- kraut und Salzkartoffeln ^{1,2,60,61}	Gemüsefrikadelle ^{51,511,54} Blumenkohl mit Salzkartoffeln	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: (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 16.03.2026 - 22.03.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 16.03.26	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}	Obstsalat
Dienstag, 17.03.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Gulaschsuppe Weißbrot	Champignon Bärlaucheintopf ^{3,51,511,515,52,58,60}	Moccapudding ^{52,58} Sahne ^{52,58}
Mittwoch, 18.03.26	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	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 19.03.26	Gemüsesuppe ^{12,52,58}	Putencurry mit ^{1,2,12,51,511,52,58} Butterreis	Kartoffelpuffer mit ^{2,51,511} Apfelmus ²	Kompott ¹²
Freitag, 20.03.26	Kartoffelsuppe ^{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	Orangenpudding ^{12,52,58} Sahne ^{52,58}
Samstag, 21.03.26	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, 22.03.26	Hühnersuppe ²	Schweinegulasch mit Nudeln ^{2,51,511,60}	Gemüseintopf mit Möhren und Sellerie ^{2,3,51,511,515,52,58,60}	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: (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 Cashewnerzeugnisse; (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 23.03.2026 - 29.03.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 23.03.26	Gemüsesuppe ^{12,52,58}	Spaghetti Bolognese ^{51,511}	geschmortes Gemüse in einer pikanten Sauce und Butterreis ^{1,52,58}	Kompott ¹²
Dienstag, 24.03.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Erbseintopf mit ^{1,2,3,51,511,515,52,58,60,61} Fleischeinlage	Milchreis mit heißen Kirschen ^{52,58}	Sahnepudding ^{12,52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Mittwoch, 25.03.26	Rinderkraftbrühe ^{3,51,511,52,57,58,60}	Zucchini-Hackfleischpfanne mit Penne ^{2,51,511}	vegetarischer Nudelauflauf ^{1,51,511,52,58,60}	Götterspeise ¹² Sahne ^{52,58}
Donnerstag, 26.03.26	Tomatensuppe ^{12,52,58}	Hühnerfrikassee mit ^{51,511,52,58} Butterreis	Blumenkohl- Käsemedaillon mit ^{1,2,12,51,511,52,54,58} Salzkartoffeln	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Freitag, 27.03.26	Blumenkohlsuppe ^{2,12,52,58}	Heringsstipp "Hausfrauenart" ^{1,2,4,12,51,515,52,54,55,57,58,60,61} Petersilienkartoffeln	Champignons in Rahm dazu Salz- kartoffeln ^{52,58}	Moccapudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Samstag, 28.03.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Möhreneintopf mit ^{2,60,63} Hackfleisch	Spaghetti mit Pesto und Schmelz Kirschtomaten ^{51,511,58,59,594}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 29.03.26	Hühnersuppe ²	Tafelspitz mit ^{2,13,51,511,52,58,63} Erbsen-Möhren und ^{52,58} Salzkartoffeln	Rahmgemüse ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln	Karamelpudding ^{52,58} Sahne ^{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: (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 Cashewnerzeugnisse; (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 30.03.2026 - 05.04.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 30.03.26	Gemüsesuppe ^{12,52,58}	Schweinegeschneitztes mit ^{2,52,58,61} Salzkartoffeln	Vanillnudeln ^{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; (6) mit einer Zuckerart und 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; (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

