

Menüplan vom 27.07.2026 - 02.08.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 27.07.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60} Putencurry mit ^{1,2,12,51,511,52,58} Reis	Frikadelle ^{51,511,54} Lauchgemüse ^{52,58} Kartoffelstampf ^{52,58}	Gemüsefrikadelle ^{2,51,511,52,54,58} Lauchgemüse ^{52,58} Kartoffelstampf ^{52,58}	Kompott ¹²
Dienstag, 28.07.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61} Gemüsegratin ^{1,2,12,51,511,52,58}	Kürbiseintopf mit Hackfleisch ^{12,52,58,60}	mit Aprikosen gefüllte Quarkbäll- chen dazu ^{51,511,515,52,54,58,59,592} Vanillesoße ^{12,52,58}	Schokopudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Mittwoch, 29.07.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Kartoffelpuffer mit ^{2,51,511} Apfelmus ²	Kartoffelgratin ^{1,52,58} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Cremspeise ^{12,52,58}
Donnerstag, 30.07.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Schweinegeschnetzeltes mit ^{2,52,58,61} Salzkartoffeln Zucchini Gemüse ^{52,58}	Gemüsegulasch mit ^{2,51,511,52,58,60} Salzkartoffeln	rote Grütze ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Freitag, 31.07.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Fischragout mit ^{51,511,52,53,55,58} Blattspinat und ^{12,52,58} Salzkartoffeln	Blattspinat und ^{12,52,58} Salzkartoffeln	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Samstag, 01.08.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Hühnersuppeneintopf mit Nudeln ^{3,51,511,515,52,58,60}	Champignon Bärlaucheintopf ⁶⁰	Nusspudding ^{12,52,58} Schokosoße ^{52,58}
Sonntag, 02.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Hühnerfrikassee mit ^{2,51,511,52,58} Erbsengemüse und ^{52,58} Reis	Eierfrikassee mit ^{2,51,511,52,54,58} Erbsengemüse und ^{52,58} Reis	Eisdessert ^{12,58}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (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 03.08.2026 - 09.08.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 03.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Nudeln mit ^{51,511} Schinken-Sahnesoße und ^{1,2,16,51,511,52,58} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Champignons mit ⁶⁰ Röstinchen	Kompott ¹²
Dienstag, 04.08.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Linseneintopf mit ^{2,3,51,511,515,52,58,60,61,63} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61}	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{52,58}	Orangenpudding ^{12,52,58}
Mittwoch, 05.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Putencurry mit ^{1,2,12,51,511,52,58} Reis Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Gnocci ⁵⁴ Bärlauch-Rahmsauce ^{12,52,58} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Götterspeise ¹² Sahnehaube ^{52,58}
Donnerstag, 06.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Kartoffelpuffer mit ^{2,51,511} Apfelmus ²	Rührei ^{2,52,54,58} dazu Bratkartoffeln ^{1,2}	Schokopudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Freitag, 07.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Seelachsfilet mit ^{2,51,511,52,55,58} Gemüwestreifen und ^{52,58,60} Salzkartoffeln	Blumenkohl mit ⁶⁰ helle Soße ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln	Stück Obst ¹⁴
Samstag, 08.08.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Gulaschsuppe ^{2,60}	gebackener Camembert mit Prei- selbeeren und Weißbrot ^{2,51,511,514,52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 09.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Spießbraten Kaisergemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln mit Bratensoße ^{51,511,52,58,61}	Tortellini in ^{1,2,51,511,52,54,58} Tomatensoße und ^{2,51,511,52,58} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	rote Grütze ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (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 10.08.2026 - 16.08.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 10.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Hackbällchen mit ^{51,511,54,61} Salzkartoffeln mit Tomaten-Paprikasoße ^{93,2,3,51,511,515,52,58,60,63}	Nudeln mit ^{51,511} Käse Sahne Soße ^{52,58}	Kompott ¹²
Dienstag, 11.08.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Lauch-Hackfleisch Eintopf ^{2,3,12,51,511,515,52,58,60}	Blaubeerpfannekuchen mit Vanille- soße ^{51,511,52,54,58}	Sahnepudding ^{12,52,58} Fruchtsoße ²
Mittwoch, 12.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Nudeln mit ^{51,511} Pesto und Parmesansplitter ^{58,59,594}	Salzkartoffeln mit Tomatenragout ²	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 13.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Hähnchenkeule mit ^{2,61} Salzkartoffeln Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^{2,52,58} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Nektarinenpudding ^{12,52,58} Sahnehaube ^{52,58}
Freitag, 14.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Gabelrollmops mit ^{8,55,61} Sour Cream ^{2,52,58} Salzkartoffeln rote Beetesalat ^{2,4}	vegetarischer Nudelaufbau ^{1,51,511,52,58,60} rote Beetesalat ^{2,4}	Vanillepudding ^{12,52,58} Schokosoße ^{52,58}
Samstag, 15.08.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Möhreneintopf mit ^{2,60,63} Fleischeinlage	Germknödel mit ^{1,51,511} Vanillesoße ^{12,52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 16.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Schweinerollbraten mit ⁶¹ Balkangemüse und ^{52,58,60} Salzkartoffeln Bratensoße ^{51,511,52,58,61}	Kartoffeltaschen mit ^{52,58} Kräuterquark ^{2,52,58}	Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593} Kirschsoße

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (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 17.08.2026 - 23.08.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 17.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Tortelliniauflauf mit ^{1,51,511,52,54,58,60} Balkansalat ^{2,13,63}	Blumenkohl-Kartoffelauf ^{1,2,51,511,52,58,60} Balkansalat ^{2,13,63}	Kompott ¹²
Dienstag, 18.08.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Kartoffelsuppe mit ^{1,2,12,52,58,60,61} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61}	süße Schupfnudeln mit Apfelmus ^{2,51,511,54}	Moccapudding ^{52,58} Schokosoße ^{52,58}
Mittwoch, 19.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Hackbraten mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Kohlrabi in Rahm ^{2,12,52,58} Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle ^{2,51,511,52,54,58} Kohlrabi in Rahm ^{2,12,52,58} Salzkartoffeln	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Donnerstag, 20.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Würstchengulasch mit ^{16,52,58,60,61} Petersilienkartoffeln gemischter Salat ²	Gemüsegulasch mit ^{2,51,511,52,58,60} Petersilienkartoffeln gemischter Salat ²	Orangenpudding ^{12,52,58} Sahnehaube ^{52,58}
Freitag, 21.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Fischfilet ⁵⁵ Blattspinat und ^{12,52,58} Salzkartoffeln	Blattspinat und ^{12,52,58} Rührei ^{2,52,54,58} Salzkartoffeln	Schokopudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Samstag, 22.08.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Blumenkohl-Petersilieneintopf mit Hackfleisch ^{12,52,58,60}	Gemüseauflauf ^{1,2,12,51,511,52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 23.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Hähnchen geschnetztes ^{2,12,52,58,60} Erbsengemüse und ^{52,58} Reis	Frühlingsrolle mit ^{51,511,54,57} Chinagemüse ^{51,511,57}	Kokospudding ^{52,58} Fruchtsoße ²
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (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 24.08.2026 - 30.08.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 24.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Zucchini-Hackfleischpfanne mit ^{2,60} Salzkartoffeln	Nudeln mit ^{51,511} Tomatensauce ^{52,58}	Kompott ¹²
Dienstag, 25.08.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Kürbiseintopf mit Hackfleisch ^{12,52,58,60}	Grießbrei ^{51,511,52,58} Blaubeeren	Nektarinenpudding ^{12,52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Mittwoch, 26.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	falsches Kotelet (paniertes Bauch- fleisch) ^{19,51,511,52,58} Petersilienkartoffeln Bratensoße ^{51,511,52,58,61} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Drillinge aus dem Ofen mit Kräu- terschmand und buntem Salat ^{2,52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Donnerstag, 27.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Jägerbällchen mit Möhrengemüse und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Mediterranes Rahmgemüse mit ^{2,52,58} Salzkartoffeln	Sahnepudding ^{12,52,58} Fruchtsoße ²
Freitag, 28.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Lasagne mit Lachs und Spinat dazu ^{1,12,51,511,52,58}	Blumenkohl-Kartoffelauflauf ^{1,2,51,511,52,58,60}	Stück Obst ¹⁴
Samstag, 29.08.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Gemüseintopf ^{2,3,51,511,515,52,58,60}	Arme-Ritter-Auflauf mit ^{93,12,51,511,52,54,58,59,591}	rote Grütze ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Sonntag, 30.08.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Deftiger Kasseler Braten mit Sauer- kraut und Salzkartoffeln ^{1,2,51,511,52,58,60,61}	Sellerieschnitzel mit Salzkartoffeln und Hollondaise ^{3,51,511,52,54,58,60}	Cremspeise ^{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; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (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