

Menüplan vom 28.09.2026 - 04.10.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 28.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Spaghetti mit ^{51,511} Hackfleischsoße ^{2,13,51,511,515,52,58,60} Bohnensalat ²	Spaghetti mit ^{51,511} Tomatensoße und ^{2,51,511,52,58} Bohnensalat ²	Kompott ¹²
Dienstag, 29.09.26	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} Kompott ¹²	Götterspeise ¹² Sahnehaube ^{52,58}
Mittwoch, 30.09.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Jägerschnitzel mit ^{2,51,511} Bohngemüse ^{52,58} Petersilienkartoffeln Jägersoße	Gemüseschnitzel mit ^{2,51,511,512,516,52,58} Bohngemüse ^{52,58} Petersilienkartoffeln Jägersoße	Schokopudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 01.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Kartoffelpuffer mit ^{2,51,511} Apfelmus ²	Drillinge aus dem Ofen mit Kräuterschmand und buntem Salat ^{2,52,58}	Cremspeise ^{12,52,58}
Freitag, 02.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Seelachsfilet gebraten ^{2,51,511,55} Blattspinat und ^{12,52,58} Salzkartoffeln	Rührei mit ^{2,52,54,58} Blattspinat und ^{12,52,58} Salzkartoffeln	Himbeerpudding ^{12,52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Samstag, 03.10.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	deftiger Sauerkrauteintopf mit Kasseler ^{3,51,511,515,52,58,60}	herzhafte Blätterteigschnecke mit ^{1,12,51,511,52,58} SchnittlauchsaUCE ^{2,51,511,52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 04.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Geflügel Cordon Bleu mit ^{1,16,51,511,515,52,58,61} Rosenkohl und ^{52,58} Salzkartoffeln	Ofengemüse mit Salzkartoffeln Kräuterquark ^{2,52,58}	Nusspudding ^{12,52,58} Schokosoße ^{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: (93) unter Verwendung von Alkohol; (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; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (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 05.10.2026 - 11.10.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 05.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Schweineschnitzel mit ^{2,51,511,61} Pffiferlinge in Rahm ^{1,2,12,52,58} Salzkartoffeln	Gemüsegulasch mit ^{2,51,511,52,58,60} Salzkartoffeln	Kompott ¹²
Dienstag, 06.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Kartoffelsuppe mit ^{1,2,12,52,58,60,61} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61}	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{52,58} Kompott ¹²	Nusspudding ^{12,52,58} Schokosoße ^{52,58}
Mittwoch, 07.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Zegediener Gulasch mit ^{2,3,51,511,515,52,58,60} Salzkartoffeln	Gnocci ⁵⁴ Schnittlauchsauce ^{2,51,511,52,58} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Himbeerpudding ^{12,52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 08.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Königsberger Klopse mit Petersili- enkartoffeln und Rote Beete	Eier in Senfsoße mit ^{2,51,511,52,54,58,61} rote Beete und ^{2,4} Salzkartoffeln	Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593} Kirschen
Freitag, 09.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Fischstäbchen ^{2,51,511,55} Senfsoße ^{2,51,511,52,58,61} Salzkartoffeln mit Gurkensalat ²	Pellkartoffeln mit Gurkensalat und ^{2,61} Kräuterquark ^{2,52,58}	rote Grütze ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Samstag, 10.10.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Erbseneintopf mit ^{1,2,3,51,511,515,52,58,60,61} Fleischeinlage	Gemüseeeintopf ^{2,13,60,63}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 11.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	frische Bratwurst mit ^{2,61} Sauerkraut ^{1,2} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} Bratensoße ^{51,511,52,58,61}	Röstinchen Pilzragout ⁶⁰	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: (93) unter Verwendung von Alkohol; (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; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (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 12.10.2026 - 18.10.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 12.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Nudeln Hackfleischsoße ^{2,13,51,511,52,58,60} Selleriesalat ^{2,13,60,63}	Kartoffeltaschen mit ^{52,58} Kräuterquark ^{2,52,58} Selleriesalat ^{2,13,60,63}	Kompott ¹²
Dienstag, 13.10.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Graupeneintopf mit ^{3,51,511,515,52,58,60} Fleischeinlage	Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce ^{2,12,51,511,52,54,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Mittwoch, 14.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Hackbraten mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Möhrengemüse und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} Bratensoße ^{51,511,52,58,61}	vegetarischer Nudelauflauf ^{1,51,511,52,58,60}	Bananenpudding mit ^{52,58} Schokosoße ^{52,58}
Donnerstag, 15.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Stippgrütze mit ^{3,51,511,515,52,58,60} Salzkartoffeln mit Gurkentaler ⁶¹	Pizza Margherita ^{1,2,51,511,52,58}	Birnen Kompott ²
Freitag, 16.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Fischfilet ⁵⁵ Gemüestreifen und ^{52,58,60} Petersilienkartoffeln	Rührei mit ^{2,52,54,58} Röstkartoffeln ¹ Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Kokospudding ^{52,58} Pfirsichsoße ²
Samstag, 17.10.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Kürbiseintopf mit Hackfleisch ^{12,52,58,60}	Grießbrei ^{51,511,52,58} Heidelbeersoße	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 18.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Kohlwurst mit ^{1,2} dicke Bohnen in Rahm mit Salzkar- toffeln ^{2,51,511,52,58}	Kartoffelauflauf mit Lauch und Champignons ^{2,12,51,511,52,58,60}	Panna Cotta ^{52,58} Himbeersoße

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: (93) unter Verwendung von Alkohol; (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; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnuserzeugnisse; (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 19.10.2026 - 25.10.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 19.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Hähnchenkeule mit ^{2,61} Salzkartoffeln mit Bohnensalat und ² braune Soße ⁶¹	Reispfanne ^{2,12,52,58} Bohnensalat ²	Kompott ¹²
Dienstag, 20.10.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Steckrübeneintopf mit ^{2,60} Fleischeinlage	Arme-Ritter-Auflauf mit ^{93,12,51,511,52,54,58,59,591} Vanillesoße ^{12,52,58}	Grießpudding ^{12,51,511,52,58} Fruchtsoße ²
Mittwoch, 21.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Kartoffelpuffer mit ^{2,51,511} Apfelmus ²	Nudeln Tomatensauce ^{52,58}	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 22.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Cevapcici ^{51,511,54,61} Gemüsereis ² Sour Cream ^{2,52,58}	ZucchiniGemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln mit helle Soße ^{2,51,511,52,58}	Karamelpudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Freitag, 23.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Schlemmerfilet á la Bordelaise ^{51,511,55} Salzkartoffeln mit Kräutersoße ^{2,51,511,52,58} Eisbergsalat	Käsespätzle dazu ^{1,51,511,52,54,58} Eisbergsalat	Tiramisu Crèmespeise ^{52,58}
Samstag, 24.10.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Möhreneintopf mit ^{2,60,63} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61}	Buchteln mit ^{93,12,51,511,52,54,58} Vanillesoße ^{12,52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 25.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Schweinegulasch mit ^{2,51,511,60} Nudeln Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Ratatouillegemüse ^{52,58} Rahmsauce ^{52,58} Petersilienkartoffeln	Crème Bûlée ^{52,54,58}

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: (93) unter Verwendung von Alkohol; (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; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (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 26.10.2026 - 01.11.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 26.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Bockwurst mit ^{1,2,19,52,58} Kartoffelsalat ^{1,2,4,12,52,54,57,58}	Blumenkohl-Kartoffelauflauf ^{1,2,51,511,52,58,60}	Kompott ¹²
Dienstag, 27.10.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Schnittbohneintopf mit ^{2,60,63} Fleischeinlage	Heidelbeer-Quark-Auflauf mit Vanillesauce ^{2,12,51,511,52,54,58}	Karamelpudding ^{52,58} Schokosoße ^{52,58}
Mittwoch, 28.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Pfannengyros mit ^{2,52,58} Gemüsereis ² Krautsalat und Kräuterquark ^{2,52,58}	Chili sin Carne (vegetarisch) ² Weißbrot ^{51,511}	
Donnerstag, 29.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Putencurry mit ^{1,2,12,51,511,52,58} Butterreis ^{52,58} gemischter Salat ²	Sellerieschnitzel mit ^{2,3,51,511,52,58,60} Petersiliensauce ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln	Orangenpudding ^{12,52,58} Fruchtsoße ²
Freitag, 30.10.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	überbackenes Seelachsfilet mit ^{1,2,51,511,52,55,58,60} Tomatensalat ^{12,63} Petersilienkartoffeln	Eierfrikassee mit ^{2,51,511,52,54,58} Tomatensalat ^{12,63} Petersilienkartoffeln	Vanillepudding ^{12,52,58} Schokosoße ^{52,58}
Samstag, 31.10.26	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Weißkohleintopf mit ^{2,52,58,60} Fleischeinlage	süße Schupfnudeln mit Apfelmus ^{2,51,511,54}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 01.11.26	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Schweineschmorsteak mit ^{51,511,60,61} Gemüstreifen und ^{52,58,60} Salzkartoffeln mit Bratensoße ^{51,511,52,58,61}	Nudeln mit ^{51,511} Bärlauch-Rahmsauce ^{12,52,58}	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: (93) unter Verwendung von Alkohol; (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; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (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

