

Menüplan vom 29.09.2025 - 05.10.2025

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 29.09.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Spaghetti mit ^{51,511} Tomatensoße und ^{2,51,511,52,58} Bohnensalat ²	Kartoffeltaschen mit ^{52,58} Kräuterquark ^{52,58} Bohnensalat ²	Kompott ¹²
Dienstag, 30.09.25	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Linseneintopf mit ^{2,60,61,63} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61}	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{52,58} Kompott ¹²	Götterspeise ¹² Sahne ^{52,58}
Mittwoch, 01.10.25	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, 02.10.25	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}	Cremspeise ^{12,52,58}
Freitag, 03.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Seelachsfilet gebraten ^{2,51,511,55} Blattspinat und ^{51,511,52,58} Salzkartoffeln	Rührei mit ^{2,52,54,58} Blattspinat und ^{51,511,52,58} Salzkartoffeln	Himbeerpudding ^{12,52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Samstag, 04.10.25	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	deftiger Sauerkrauteintopf mit Kas- seler ^{3,51,511,515,52,58,60}	herzhafte Blätterteigschnecke mit ^{1,12,51,511,52,58} Schnittlauchsauc ^{2,51,511,52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 05.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Hähnchenschnitzel mit ^{2,51,511,61} Rosenkohl und ^{52,58} Salzkartoffeln	Ofengemüse mit Salzkartoffeln Kräuterquark ^{52,58}	Nusspudding ^{12,52,58} Schokosoße ^{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; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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; (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



Preis für das
Mittagsmenü:
10,50€

Menüplan vom 06.10.2025 - 12.10.2025

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 06.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Königsberger Klopse mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Gurkentaler ⁶¹ Salzkartoffeln	vegetarischer Nudelauflauf ^{1,51,511,52,58,60} Gurkentaler ⁶¹	Kompott ¹²
Dienstag, 07.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Gulaschsuppe mit ^{2,3,51,511,515,52,58,60} Weißbrot	süßer Grießauflauf mit ^{51,511,52,54,58} Fruchtsoße ²	Mandelpudding ^{52,58} Sahne ^{52,58}
Mittwoch, 08.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Eier in Senfsoße mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Salatbeilage ^{52,54,58,61} Salzkartoffeln	Gemüseeeintopf ^{2,13,60,63}	Himbeerpudding ^{12,52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 09.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Weißwurst mit Weißbrot und sü- ßem Senf ^{16,61}	Pellkartoffeln mit Salatbeilage und ^{52,54,58,61} Kräuterquark ^{52,58}	Götterspeise ¹² Sahne ^{52,58}
Freitag, 10.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Seelachsfilet mit ^{2,51,511,52,55,58} Ratatouillegemüse ^{52,58} Rosmarinkartoffeln ²	Gemüsegratin ^{1,2,12,51,511,52,58}	rote Grütze ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Samstag, 11.10.25	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Sellerieeintopf mit Mettenden ^{1,2,60}	Tomaten-Reistopf mit Sommerge- müse ^{3,51,511,515,52,58,60}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 12.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Rinderbraten mit ⁶¹ Meerrettichsoße ^{2,13,51,511,52,58,63} rote Beete und ^{2,4} Salzkartoffeln	Gemüsestrudel mit ^{2,12,51,511,52,54,58,60} rote Beete und ^{2,4} Salzkartoffeln	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; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersterzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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; (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!

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Preis für das
Mittagsmenü:
10,50€

Menüplan vom 13.10.2025 - 19.10.2025

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 13.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Jägerbällchen mit ^{51,511,54,61} Risoleekartoffeln ^{52,58} Gurken-Tomatensalat ²	vegetarischer Nudelauflauf ^{1,51,511,52,58,60}	Kompott ¹²
Dienstag, 14.10.25	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Möhreneintopf mit ^{2,60,63} Fleischeinlage	(Bewohnerwunsch) Reisauflauf mit Äpfeln ^{14,52,58}	Götterspeise ¹² Sahne ^{52,58}
Mittwoch, 15.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Schweineschnitzel mit ^{2,51,511,61} Salzkartoffeln mit Vitalgemüse ^{52,58,60} Bratensoße	Gefüllte Zucchini Salzkartoffeln mit Tomaten-Paprikasoße ^{93,2,3,51,511,515,52,58,60,63}	Vanillepudding ^{12,52,58} Schokosoße ^{52,58}
Donnerstag, 16.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	gefüllte Paprikaschote mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Reis und Tomatensauce ^{52,58}	Nudeln mit ^{51,511} Tomatensoße und ^{2,51,511,52,58} Balkansalat ²	Birne Helene ^{52,58}
Freitag, 17.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Brathering mit ^{1,2,4,8,12,51,511,52,54,55,57,58} Salatbeilage und ^{52,54,58,61} Pellkartoffeln mit Remouladensoße ^{1,2,4,12,52,54,57,58}	Blumenkohl- Käsemedaillon mit ^{1,2,12,51,511,52,54,58} Pellkartoffeln mit Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Kokospudding ^{52,58} Pfirsichsoße ²
Samstag, 18.10.25	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Steckrübeneintopf mit ^{2,60} Fleischeinlage	(Bewohnerwunsch) gebackener Camembert mit Prei- selbeeren und Weißbrot ^{2,51,511,514,52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 19.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Kasseler mit ^{1,2,61} Sauerkraut ^{1,2} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Kartoffelspalten ² Salatbeilage ^{52,54,58,61} Kräuterquark ^{52,58}	Zimtcreme ^{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; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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; (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



Preis für das
Mittagsmenü:
10,50€

Menüplan vom 20.10.2025 - 26.10.2025

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 20.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Hackbraten mit ^{51,511,54,61} Lauchgemüse und ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle ^{51,511,54} Lauchgemüse und ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln	Kompott ¹²
Dienstag, 21.10.25	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Gyrossuppe mit ^{2,3,51,511,515,52,58,60} Weißbrot	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{52,58} Kompott ¹²	Grießpudding ^{12,51,511,52,58} Fruchtsoße ²
Mittwoch, 22.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Kartoffelpuffer mit ^{2,51,511} Apfelmus ²	Gemüse-Reis-Pfanne mit ⁶⁰ Tomatensalat ²	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{12,52,58}
Donnerstag, 23.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Bratwurst mit ^{16,60,61} Kohlrabigemüse und ^{2,51,511,52,58} Petersilienkartoffeln	vegetarische Bratwurst mit ^{51,511,54} Kohlrabigemüse und ^{2,51,511,52,58} Petersilienkartoffeln	Karamelpudding ^{52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Freitag, 24.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	paniertes Seelachsfilet mit ^{1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58} Blattspinat und ^{51,511,52,58} Salzkartoffeln	Rührei mit ^{2,52,54,58} Blattspinat und ^{51,511,52,58} Salzkartoffeln	Erdbeerpudding ^{12,52,58} Vanillesoße ^{12,52,58}
Samstag, 25.10.25	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Bauerntopf mit Hackfleisch ^{3,51,511,515,52,58,60}	Champignon Bärlaucheintopf ^{3,51,511,515,52,58,60}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 26.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Rheinischer Sauerbraten mit ⁶¹ Rotkohl und ^{2,52,58} Salzkartoffeln	Nudel-Broccolipfanne ^{2,51,511,52,54,58,60} Tomatensalat ²	Moccapudding ^{52,58} 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; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersterzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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; (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



Preis für das
Mittagsmenü:
10,50€

Menüplan vom 27.10.2025 - 02.11.2025

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 27.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Kohlroulade mit ^{51,511,61} Schmorkohl und ^{2,51,511} Kartoffelstampf ^{52,58}	Gemüsereis Kräuterquark ^{52,58}	Kompott ¹²
Dienstag, 28.10.25	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	Hühnersuppeneintopf mit Nudeln ^{3,51,511,515,52,58,60} Nudeln ⁵¹	Arme-Ritter-Auflauf mit ^{52,54,58,59,591} Vanillesoße ^{12,52,58}	Karamelpudding ^{52,58} Schokosoße ^{52,58}
Mittwoch, 29.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Weißwurst mit Weißbrot und sü- ßem Senf ^{16,61}	Tortelliniauflauf mit ^{1,51,511,52,54,58,60} Rahmsauce ^{52,58}	Götterspeise ¹² Sahne ^{52,58}
Donnerstag, 30.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Frikadelle ^{51,511,54} Möhrengemüse und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Gemüseauflauf mit ^{1,2,12,51,511,52,58} Salatbeilage ^{52,54,58,61}	Orangenpudding ^{12,52,58} Fruchtsoße ²
Freitag, 31.10.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Fischragout mit ^{51,511,52,53,55,58} Salzkartoffeln Gurken-Tomatensalat ²	Eier in Senfsoße mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Salzkartoffeln Gurken-Tomatensalat ²	Vanillepudding ^{12,52,58} Schokosoße ^{52,58}
Samstag, 01.11.25	Salat-Vorspeise ^{52,54,58,61}	ungarischer Paprika Eintopf mit ^{2,60} Fleischeinlage	Gemüse Eintopf ^{2,13,60,63}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Sonntag, 02.11.25	Tagessuppe ^{51,511,52,54,58,60}	Hühnerfrikassee mit ^{51,511,52,58} Erbsengemüse und ^{52,58} Butterreis	Röstinchen Erbsengemüse und ^{52,58} Rahmsauce ^{52,58}	Schokopudding ^{52,58} 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; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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; (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



Preis für das
Mittagsmenü:
10,50€