

Speiseplan vom 01.02.2026 – 01.02.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Sonntag, 01.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Wildgulasch "Hubertus" mit ^{2,51} Rosenkohl und Kartoffelklöße ⁵⁸	Schweizer Käserösti mit Zwiebeln ^{2,58} und Salat	Eisdessert ⁵⁸
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte 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				



Mittagsmenü

täglich von :

11.00 – 13.00 Uhr

Bei Fragen und
Anregungen:
02845-3090517

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Gartenstr.11 47506
Neukirchen -Vluyn

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Anderungen vorbehalten!

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.

Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.

Speiseplan vom 02.02.2026 – 08.02.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 02.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Bohngemüse untereinander mit ² Schweineschnitzel mit ^{2,51,61}	gefüllte Paprikaschote mit ^{2,51,54,58,61} Gemüsereis ⁶⁰	Vanille Joghurtspeise ^{1,58}
Dienstag, 03.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Nudeln ⁵¹ Hackfleischsoße ^{2,51,58,60} und Salat	Gefüllte Zucchini-Schiffchen überbacken ^{2,58} dazu Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Mandarinenkompott
Mittwoch, 04.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Putengulasch mit ^{2,3,51,58,60} Erbsen-Möhren und ⁵⁸ Salzkartoffeln	Kartoffelgratin mit Lauch ^{2,51,58,60}	Götterspeise
Donnerstag, 05.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Kasselerbraten mit ^{1,2,61} Sauerkraut und ^{2,60} Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Apfel-Quarkauflauf mit ^{2,51,54,58} Vanillesauce ⁵⁸	rote Grütze
Freitag, 06.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Lachsfilet mit ^{2,51,55,58} Hummersauce ^{2,51,58} Broccoligemüse und ⁵⁸ Schwenkkartoffeln ⁵⁸	Ofenkartoffel mit Kräuterquark ⁵⁸ dazu Salatbeilage	Karamelpudding ⁵⁸
Samstag, 07.02.26		Gulaschsuppe mit ^{2,3,51,58,60} Stangenbrötchen ⁵¹	Möhreneintopf mit ^{2,60,63} Rindfleisch ⁶⁰	Schokopudding ⁵⁸
Sonntag, 08.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Krustenbraten vom Schwein mit ² Grüne Bohnen und ⁵⁸ Kartoffelbällchen ^{2,51}	Süßkartoffelpfanne mit frischem Lauch und Kräuter- dip ¹	Eisdessert ⁵⁸
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte 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				



Mittagsmenü

täglich von :

11.00 – 13.00 Uhr

Bei Fragen und
Anregungen:
02845-3090517

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Gartenstr.11 47506
Neukirchen -Vluyn

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.

Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.

Speiseplan vom 09.02.2026 - 15.02.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 09.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Rindergulasch mit ^{2,51} Nudeln ⁵¹ gemischter Salat	Blumenkohl a la creme und ⁵⁸ Petersilienkartoffeln kleiner Salat	Himbeerpudding ⁵⁸
Dienstag, 10.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Käseschnitzel mit ^{2,51,54,58,61} Balkangemüse und ^{58,60} Petersilienkartoffeln	Milchreis mit Zimt und Zu- cker ⁵⁸	Dickmilchdessert ⁵⁸
Mittwoch, 11.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Schweinenackenbraten mit ⁶¹ Rotkohl und ^{2,58} Salzkartoffeln	Möhrengemüse untereinan- der ⁵⁸	Apfelmus ²
Donnerstag, 12.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Gebratener Leberkäse mit ^{1,2,61} Röstzwiebeln und ² Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Nudelpfanne mit frischen Gemüsen ^{51,58,60} Blattsalat	Pfirsichkompott ²
Freitag, 13.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Sahnehering mit ^{1,2,4,51,54,55,57,58,60,61} Petersilienkartoffeln kleiner Salat	Rührei mit ^{2,54,58} Rahmspinat ^{2,58} dazu Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Grießpudding ^{51,58}
Samstag, 14.02.26		Kartoffelsuppe mit ^{1,2,58,60,61} Wursteinlage ^{1,2,58,61}	Lauch-Hackfleisch Eintopf ^{2,3,51,58,60}	Orangenpudding ⁵⁸
Sonntag, 15.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Putenbraten mit ^{1,51,54,58,61} Broccoligemüse und ⁵⁸ Kroketten ^{2,51}	Pfannengemüse und ² Reis dazu Salat	Eisdessert ⁵⁸

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte 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



Mittagsmenü

täglich von :

11.00 – 13.00 Uhr

Bei Fragen und
Anregungen:
02845-3090517

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Gartenstr.11 47506
Neukirchen -Vluyn

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.

Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.

Speiseplan vom 16.02.2026 – 22.02.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 16.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Westfälischer Pfefferpo- thast mit ^{2,51,60} Kaisergemüse und ⁵⁸ Butterspätzle ⁵⁸	Käsespätzle ^{2,51,54,58} gemischter Salat	Joghurtspeise ⁵⁸
Dienstag, 17.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Hackbraten mit ^{51,54,61} Apfelrotkohl und ^{2,58} Petersilienkartoffeln	Kartoffeltaschen mit ⁵⁸ Pilzsauce dazu Salatbeilage	Birnenkompott
Mittwoch, 18.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Bratwurstschnecke mit ^{60,61} Sauerkraut und ^{2,60} Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Sellerieschnitzel mit ^{2,3,51,58,60} Pfefferrahmsauce ^{2,61} Röstinchen	Kaffeeccreme ⁵⁸
Donnerstag, 19.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Pfannengyros mit ^{2,58} Pommes Frites Weißkrautsalat	Apfelpfannekuchen mit Va- nillesauce ^{51,54,58}	Erdbeerpudding ⁵⁸
Freitag, 20.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Seelachsfilet mit ^{2,51,55,58} Dillsauce ^{2,51,58} Schwenkkartoffeln ⁵⁸	Eier in Senfsoße mit ^{2,51,54,58,61} Kartoffelpüree ^{2,58,63} dazu Salatbeilage	Quarkspeise ⁵⁸
Samstag, 21.02.26		Linseneintopf mit ^{2,60,61,63} Fleischeinlage	Kohlgemüseeeintopf mit ^{2,60,63} Rindfleisch ⁶⁰	Grießpudding ^{51,58}
Sonntag, 22.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Schweinerollbraten mit Backpflaumen gefüllt ⁶¹ Mandelbroccoli und ^{58,59} Petersilienkartoffeln	Semmelknödel ^{51,54,58} mit Champignons in Rahm und Gurkensalat ^{2,61}	Eisdessert ⁵⁸
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte 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				



Mittagsmenü

täglich von :

11.00 – 13.00 Uhr

Bei Fragen und
Anregungen:
02845-3090517

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Gartenstr.11 47506
Neukirchen -Vluyn

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.

Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.

Speiseplan vom 23.02.2026 – 28.02.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 23.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Jägerschnitzel mit ^{2,51} Kartoffelecken ² und Salat	Schwarzwurzelgemüse und ^{2,51,58} Petersilienkartoffeln kleiner Salat	Quark-Joghurtdessert ⁵⁸
Dienstag, 24.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Frikadelle mit ^{51,54,61} Erbsen-Möhren und ⁵⁸ Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Dampfnudeln ⁵¹ Kompott	Vanillesahnecreme ⁵⁸
Mittwoch, 25.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Hähnchenkeule mit ^{2,61} Geflügelrahmsoupe ^{2,58,60,61} Kroketten ^{2,51} gemischter Salat	Bunte Nudelpfanne mit Pil- zen ^{51,58,60} Salatbeilage	Pfirsichkompott ²
Donnerstag, 26.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit ^{2,58,61} Leipziger Allerlei und ⁵⁸ Spätzle ⁵⁸	Bauernomelette mit ^{1,2,4,54,57,58} Blattsalat	Bananenpudding mit ⁵⁸ Schokoladenstreusel ⁵⁷
Freitag, 27.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Seelachsfilet mit ^{2,51,55,58} zerlassener Butter ⁵⁸ Salzkartoffeln und Salat	Hausgemachte Gemüsepizza	Fruchtcocktail
Samstag, 28.02.26	Tagessuppe ^{51,58}	Schnittbohne Eintopf mit ^{2,60,63} Fleischeinlage	italienischer Gemüseeintopf ^{2,3,51,58,60} Rindfleisch ⁶⁰	Schokopudding ⁵⁸
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben				



Mittagsmenü

täglich von :

11.00 – 13.00 Uhr

Bei Fragen und
Anregungen:
02845-3090517

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Gartenstr.11 47506
Neukirchen -Vluyn

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.

Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.