

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN

Menüplan

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 13.04.2026	Schweine-Geschnetzeltes mit Gemüse dazu Pasta ^{52,58}	Kartoffelpfanne mit Erbsen und Möhren dazu Kräuterquark	Tages Dessert ^{12,52,58}
	378 kcal, 0 BE	462 kcal, 5 BE	118 kcal, 1 BE
Dienstag, 14.04.2026	Serbischer Bohneneintopf mit Rindfleisch ^{51,511,514,57,58,60,61}	Brokkoli Nuss-Ecke mit Tomatensalat ^{51,511,512,516}	Tages Dessert ^{12,52,58}
	461 kcal, 6 BE	280 kcal, 3 BE	118 kcal, 1 BE
Mittwoch, 15.04.2026	Schweinefleischstreifen mit Basilikum Pesto an Pasta dazu ein Beilagensalat	Überbackener Blumenkohl mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise ^{51,511,52,54,58}	Tages Dessert ^{12,52,58}
	328 kcal, 0 BE	390 kcal, 5 BE	118 kcal, 1 BE
Donnerstag, 16.04.2026	Lebergeschnetzeltes mit Kartoffelpüree und Zwiebeln (Wunschmenü) ^{52,58,63}	Gabel Spaghetti in einer Käse-Lauch-Sauce	Tages Dessert ^{12,52,58}
	320 kcal, 1 BE	351 kcal, 1 BE	118 kcal, 1 BE
Freitag, 17.04.2026	Fischlasagne dazu ein Gurkensalat ^{51,511,52,55,58}	Kaiserschmarrn mit heißer Vanillesoße ^{12,51,511,52,54,58}	Tages Dessert ^{12,52,58}
	405 kcal, 0 BE	371 kcal, 4 BE	118 kcal, 1 BE
Samstag, 18.04.2026	Bohneneintopf mit Bockwurst ^{1,2,16}	Vegetarischer Bohneneintopf ²	Tages Dessert ^{12,52,58}
	554 kcal, 4 BE	249 kcal, 4 BE	118 kcal, 1 BE
Sonntag, 19.04.2026	Sauerbraten mit Sultaninen an Bratensauce dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln (Wunschmenü) ^{61,63}	Schwarzwurzeln in Sahnesoße mit Kartoffeln und Beilagen Salat ^{52,58}	Tages Dessert ^{12,52,58}
	316 kcal, 1 BE	107 kcal, 1 BE	118 kcal, 1 BE

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat
 Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch 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

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE = Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.