

Café-Restaurant „Vier Jahreszeiten“

Herzlich Willkommen

Öffnungszeiten
11.30 Uhr bis 17.30 Uhr



carpe diem Gesellschaft für den Betrieb von Sozialeinrichtungen mbH
Geschäftsführer Jan C. Schreiter
Stellvertretung vor Ort gemäß Gaststättengesetz
Einrichtungsleitung Herr Rolf Josef Thelen

Unsere Salate

Kleiner Beilagensalat mit gemischten Blattsalaten, Tomaten und Gurke (1,6,G)	5,00 €
Großer Salatteller mit gemischten Blattsalaten, Tomaten und Gurke (1,6,G)	10,50 €
— Schafskäse (G)	11,80 €
— Gebratene Hähnchenbrust	15,60 €
— Garnelen (B,G)	16,00 €

Kleiner Hunger

Portion Steakhouse-Fritten	3,50 €
• mit Jägersauce (G)	4,50 €
Portion Kroketten (G)	3,80 €
• mit Jägersauce (G)	4,80 €

Vorspeisen

Tomatencremesuppe mit geröstetem Brot, (G,2,A1,F)	7,50 €
---	--------

Die Zusatzstoffe - sowie Allergenübersicht finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte. Alle Preise incl. MwSt.

Unsere á la Carte - Gerichte

Tagesmenu:

Tagessuppe	3,00 €
Hauptgang	9,00 €
Tagesdessert	3,00 €
Bratwurst mit Steakhouse-Fritten ⁽⁵⁾	7,80 €
Bratwurst mit Jägersauce und Steakhouse-Fritten ^(5,6)	8,80 €
Currywurst mit Steakhouse-Fritten ^(1,5,6,7)	8,80 €
Spaghetti mit Olivenöl, Pesto, gebratenen Cherrytomaten und Parmesan ^(A,G,H4,1)	11,80 €
Spaghetti mit gebratenen Garnelen und Parmesan ^(B,A,G)	18,50 €
Spaghetti mit Hackfleischsoße und Parmesan ^(A,G,F,J,I,C)	16,00 €
Ratatouille mit Reismudeln ^(A1,F,J)	9,50 €

Als Kartoffelbeilage können Sie auch Pommes Frites oder Bratkartoffeln wählen.

Die Zusatzstoffe - sowie Allergenübersicht finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte. Alle Preise incl. MwSt.

Unsere á la Carte - Gerichte

Schnitzel "Wiener Art" mit Zitrone, Steakhous-Fritten und Beilagensalat (A1,C,G)	15,50 €
Zwiebelschnitzel mit Steakhous-Fritten und Beilagensalat (A1,C,G)	16,50 €
Paprikaschnitzel mit Steakhous-Fritten und Beilagensalat (A1,C,G)	16,50 €
Jägerschnitzel mit Steakhous-Fritten und Beilagensalat (A1,C,G)	16,50 €
Schnitzel "Bauern Art" mit Speck und Zwiebeln, Steakhous-Fritten und Beilagensalat (A1,C,G)	16,50 €

Als Kartoffelbeilage können Sie auch Pommes Frites oder Bratkartoffeln wählen.
Die Zusatzstoffe - sowie Allergenübersicht finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte. Alle Preise incl. MwSt.

Kaffee und Kuchen

Tasse Kaffee	2,50 €
Pott Kaffee	3,50 €
Kännchen Kaffee	4,80 €
Latte Macchiato (G)	3,50 €
Cappuccino (G)	3,60 €
Milchkaffee (G)	3,60 €
Espresso	2,30 €
Heiße Schokolade (G)	3,50 €
Tee verschiedene Sorten	2,50 €

Kuchen

Tagesaktuelle Auswahl in der Kuchentheke.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Classic / Naturell	0,7 l	5,50 €
Mineralwasser Classic / Naturell	0,25 l	2,50 €
Sprite (2,4)	0,2 l	2,50 €
Fanta (1,2,4,5)	0,2 l	2,50 €
Coca Cola (1,2,3,4,5,7)	0,2 l	2,50 €
Coca Cola-Zero (1,2,3,4,7)	0,2 l	2,50 €
Mezzo Mix (1,2,3,4,5,7)	0,33 l	3,60 €
Apfelsaftschorle	0,25 l	3,10 €
Orangensaft	0,2 l	2,80 €
Traubensaft-rot/weiß	0,2 l	2,80 €
Traubensaftschorle-rot/weiß	0,4 l	3,60 €

Bier

Bitburger (11) / 0,0 %	0,33 l	2,90 €
Bitburger-Radler (11) / 0,0 %	0,33 l	2,90 €
Paulaner Weizen (11)	0,5 l	4,30 €
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,30 €

Weine

Weinschorle (Weiß oder Rose) (11)	0,2l	2,50 €
	0,4l	4,10 €

Weißweine:

Müller-Thurgau & Silvaner (11) halbtrocken (Weingut Stefan Acht Waldalgesheim)	0,1l	2,60 €
--	------	--------

Riesling trocken (11) (Weingut Stefan Acht Waldalgesheim)	0,1l	2,60 €
--	------	--------

Grauburgunder Classic (11) „international trocken“ (Weingut Stefan Acht Waldalgesheim)	0,1l	2,60 €
--	------	--------

Roséweine:

Spätburgunder Rosé (11) Qualitätswein halbtrocken (Weingut Stefan Acht Waldalgesheim)	0,1l	2,60 €
---	------	--------

Rotweine:

Spätburgunder (11) Qualitätswein halbtrocken „im Holzfass gereift“ (Weingut Stefan Acht Waldalgesheim)	0,1l	2,60 €
---	------	--------

Weine

Weißweine:

Grüner Silvaner (11) feinherb (Weingut Ulrich Jung Waldalgesheim)	0,1l	2,60 €
---	------	--------

Weißer Burgunder (11) -S- feinherb (Weingut Ulrich Jung Waldalgesheim)	0,1l	2,60 €
--	------	--------

Zusatzstoffe

- 1 = Konservierungsstoff
- 2 = Geschmacksverstärker
- 3 = Antioxidationsmittel
- 4 = Farbstoff
- 5 = Phosphat
- 6 = Süßungsmittel
- 7 = Koffeinhaltig
- 8 = Chininhaltig
- 9 = Geschwärzt
- 10 = Phenylalaninquelle
- 11 = Alkohol

Allergene

- A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7)
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H = Schalenfrüchte (Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecanuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamia8, Queenslandnuss9)
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L
- M = Lupinen
- N = Weichtiere