Seniorenpark carpe diem

Menüplan vom 07.12.2026 - 13.12.2026

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 07.12.2026	Hühnerfrikassee mit 2,12,52,58,60 Erbsen - Reis 12	Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung 51,511,52,54,58 und Vanillesoße 12,52,58	Ananaskompott
Dienstag, 08.12.2026	Schnitzel vom Schwein 51,511 mit Butterkartoffeln 12 und Bohnengemüse 12	Allgäuer Käsespätzle 12,51,511,52,54,58 mit Röstzwiebeln 51,511 dazu Tomatensalat 2	Quarkspeise 52,58
Mittwoch, 09.12.2026	Lasagne mit Hackfleisch 1,12,51,511,52,58,60 dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 2,52,58,60,63	Kartoffelpuffer aus der Pfanne dazu Apfelmus 2	Apfelcreme 2,12,52,58
Donnerstag, 10.12.2026	Schweinegulasch mit Nudeln 12,51,511 und Karotten 12	Carbonara von der Zucchini 52,58 mit Nudeln 12,51,511	Fruchtjoghurt 7,10,12,52,58
Freitag, 11.12.2026	Seelachs 55 in einer Gemüsesahnesoße 12,51,511,52,58,60 dazu Salzkartoffeln	Kirschmichel 51,511,52,54,58 und Vanillesoße 12,52,58	Nuss-Nougat Pudding 52,58,59,592
Samstag, 12.12.2026	Hackfleisch-Laucheintopf 12,52,58 und Brot 1,51,511,514	Schnittbohneneintopf 60 und Brot 1,51,511,514	Rosinengrießpudding 2,5,10,12,51,511,52,58
Sonntag, 13.12.2026	Kräuterbraten vom Schweinenacken 61 Ingwer-Möhren 12 mit Kartoffelklöße	Spätzle-Gemüse-Pfanne 12,51,511,54 mit einer Kräutersoße 12,51,511,52,58	Eisdessert 12,52,58,59,592,593

Einrichtungsleitung: _____ Küchenleitung: _____ Beirat: _____

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.

Senioren-Park carpe diem

Menüplan vom 14.12.2026 - 20.12.2026

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 14.12.2026	Bratwurst vom Schwein [16] mit Zwiebel-Kartoffelstampf, [2,12,13,51,511,52,58,63] und Rotkohl [2,6,12] und Senf [61]	Schupfnudelpfanne mit Marktgemüse [12,51,511,54] mit einer Kräutersoße [12,51,511,52,58]	Pfirsichkompott
Dienstag, 15.12.2026	Schnitzel vom Schwein [51,511] mit Champignon-Rahmsoße [12,51,511,515,52,57,58,60] dazu Röstiecken dazu Blattsalat mit Joghurtdressing [2,52,58,60,63]	Gabel Spaghetti [51,511] in einer Käse-Lauch-Soße [12,51,511,52,58]	Quarkspeise [52,58]
Mittwoch, 16.12.2026	Königsberger Klopse [12,51,511,54,60] dazu Salzkartoffeln und rote Bete Salat [2,4]	Quarkauflauf [12,52,54,58] dazu eine Waldbeerensoße	Zimtcreme [12,52,58]
Donnerstag, 17.12.2026	Steckrübeneintopf [2,60] mit Suppenfleisch vom Rind	Nudelauflauf mit Gemüse [1,12,51,511,52,54,58] in einer Kräuter- Käsesoße [12,51,511,52,58]	Pudding mit Vanillegeschmack [12,52,58]
Freitag, 18.12.2026	Hering "Hausfrauen Art" [2,7,10,52,54,55,58] dazu Salzkartoffeln	Milchreis mit Zimt und Zucker [52,58] mit heißen Kirschen [2,5,10,12]	Fruchtjoghurt [7,10,12,52,58]
Samstag, 19.12.2026	Linseneintopf [60] mit Wursteinlage [1,2,16] und Brot [1,51,511,514]	Linseneintopf [60] und Brot [1,51,511,514]	Mandarinencreme [12,52,58]
Sonntag, 20.12.2026	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße [2,52,58,63] dazu Salzkartoffeln	Gemüsereispfanne [12] mit einer Tomaten-Kräuter-Soße	Eisdessert [12,52,58,59,592,593]

Einrichtungsleitung: _____ Küchenleitung: _____ Beirat: _____

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.

Seniorenpark carpe diem

Menüplan vom 21.12.2026 - 27.12.2026

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 21.12.2026	Frikadelle vom Schwein 51,511,54 in einer Bratensoße 12,51,511,515,57,60 Kohlrabigemüse 12,51,511,52,58 mit Butterkartoffeln 12	Germknödel Zweifarbig 51,511,52,57,58,59,591 und Vanillesoße 12,52,58	Birnenkompott
Dienstag, 22.12.2026	Rahmschnitzel vom Hähnchen 51,511,515,52,57,58,60 mit Backofenkroketten 52,58 dazu Leipziger Allerlei 12	Blumenkohl-Brokkoli-Gratin 2,12,51,511,52,54,58,60	Nuss-Nougat Pudding 52,58,59,592
Mittwoch, 23.12.2026	Nudeln 2,51,511 mit Bolognese Soße 60 dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 2,52,58,60,63 und Parmesan 1,52,54,58	Eier in Senfsoße 12,51,511,52,54,58,61 mit Butterkartoffeln 12	Quarkspeise 52,58
Donnerstag, 24.12.2026	Wildragout mit 2,51,511 Serviettenknödel 2,51,511,52,54,58 Glasierte Möhren 52,58	Kürbis-Kartoffel-Rosmaringratin 52,58 Gemüsejus 60	Mousse au Chocolat 52,58
Freitag, 25.12.2026	Pochiertes Wildlachsfilet 55 mit Bandnudeln 51,511,54 und Brokkoli in Mandelbutter 52,58,59,591 dazu Limetten-Butter-Soße 51,511,52,58	Gorgonzola - Sauce 52,58 mit Bandnudeln 51,511,54	Weihnachts-Eis 12,52,57,58
Samstag, 26.12.2026	Gebratene Ente Orangensoße 51,511,515,57,60 mit Kartoffelklöße dazu Apfelrotkohl 2,6,12	Waldpilz-Jägerpfanne 52,58 mit Kartoffelklöße dazu Apfelrotkohl 2,6,12	Bratapfel 93,51,511,515,54,59,591
Sonntag, 27.12.2026	Graupeneintopf mit 51,515,60 Kasseler Würfel 1,2	Kartoffel-Gemüseeintopf 2,13,52,58,60,63 und Brot 1,51,511,514	Fruchtjoghurt 7,10,12,52,58

Einrichtungsleitung: _____ Küchenleitung: _____ Beirat: _____

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.

Senioren-Park carpe diem

Menüplan vom 28.12.2026 - 03.01.2027

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 28.12.2026	Currygeschnetzeltes vom Geflügel [2,4,12] Butterreis [12]	Backofenkartoffel [52,58] mit Kräuterdipp [52,58] und dazu einen Karottensalat [2,4]	Fruchtcocktail [12]
Dienstag, 29.12.2026	Schnitzel vom Schwein [51,511] mit einer Paprika-Gewürzgurken-Soße [4,51,511,515,57,60] dazu Salzkartoffeln	Grießbrei [1,51,511,52,58] Zimt-Pflaumen	Quarkspeise [52,58]
Mittwoch, 30.12.2026	Fleischkäse [1,2,12,16,51,511,515,57,60] mit Rahmwirsing [12,51,511,52,58] mit Butterkartoffeln [12]	Gemüsefrikadelle [51,511,54] mit Kräuterdipp [52,58] mit Butterkartoffeln [12]	Cappuccinocreme [52,58]
Donnerstag, 31.12.2026	Chili con Carne dazu Reis	Gemüseeintopf [60] mit vegetarischen Maultaschen [51,511,54,60]	Birnenkompott
Freitag, 01.01.2027	Lachs-Lasagne mit Blattspinat [12,51,511,52,54,55,58,60] in einer Limetten-Hollandaise [2,52,54,58,60]	Apfelstrudel [51,511] Vanillesoße [1,12,52,58]	Fruchtjoghurt [7,10,12,52,58]
Samstag, 02.01.2027	Hühnereintopf mit Nudeln [2,51,511,54,60] und Brot [1,51,511,514]	Pichelsteiner Suppentopf [2,12,60] und Brot [1,51,511,514]	Kokosnußcreme [1,12,52,58]
Sonntag, 03.01.2027	Kasseler [1,2] in einer Bratensoße [12,51,511,515,57,60] mit Kartoffelpüree [2,12,13,52,58,63] und Sauerkraut [12]	Gemüse-Pizza [51,511,52,58]	Eisdessert [12,52,58,59,592,593]

Einrichtungsleitung: _____ Küchenleitung: _____ Beirat: _____

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.