

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 05.01.2026	"Pfefferpotthast" mit Petersilien-Kartoffeln & Senfgurken ^{2,4,61}	Rahm-Rosenkohlpfanne mit Zwiebeln, ^{52,58} dazu Salzkartoffeln
Dienstag, 06.01.2026	Steak vom Schweinenacken mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelkroketten ^{52,58} & ein Beilagensalat mit Sylter-Dressing ⁶¹	Italienische Minestrone ^{2,52,58,60} mit Brot ^{51,511,514,57,58}
Mittwoch, 07.01.2026	Putensteak in Balkan-Soße ^{2,4,8,63} dazu eine Kartoffelbeilage, ^{12,51,511} & kleinem Beilagensalat mit Kräuter-Vinaigrette	Auflauf von Kartoffeln & gemischem Gemüse, mit Käse überbacken ^{51,511,52,58}
Donnerstag, 08.01.2026	Makkaroni ^{51,511} mit Hackfleischsoße ⁶⁰ & Parmesello ^{1,52,54,58}	Bunte Gemüsepfanne ^{52,58} mit Kartoffelpüree ^{2,52,58} & Kräutersoße ^{51,511,52,58}
Freitag, 09.01.2026	Herdingsstipp "Hausfrauen Art" ^{1,51,515,52,54,55,58,60,61} mit Butter-Pellkartoffeln ^{52,58}	Mittelmeergemüse in Tomatensoße, dazu Kräuterreis
Samstag, 10.01.2026	Kartoffel-Eintopf mit Bockwurst-Einlage, ^{1,2,60,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Rosmarin-Kartoffeln mit Kräuterquark ^{2,52,58} dazu ein Beilagensalat mit Thousand-Island-Dressing ⁶¹
Sonntag, 11.01.2026	Ragout von der Schweineschulter "Toskana Art" ^{52,58} an Kartoffel-Möhren-Gemüse ⁶¹	Großer Bauernsalat mit frischem Gemüse & Feta-Käse in Essig & Öl, ^{15,52,58,61} dazu Fladenbrot ^{51,511,62}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärt; (16) mit Phosphat
 Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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; (62) Sesamsamen und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben

Fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach unserer täglich wechselnden Vorsuppe sowie dem Dessert.

Unser Mittagstisch beginnt um 12:00 Uhr.

Änderungen im Speiseplan vorbehalten.

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 12.01.2026	"Königsberger Klopse" in Kapernsoße, ^{51,511,52,58} dazu Salzkartoffeln & Rote Bete-Salat ^{2,4,13,63}	"Cappeletti Rosso" kleine Teigtaschen mit einer Rote-Beete-Ricotta-Füllung in Tomaten-Sahnesoße, gratiniert mit Käse ^{51,511,52,58}
Dienstag, 13.01.2026	Hähnchen-"Cordon Bleu" ^{1,51,511,52,58} mit Buttererbsen ^{52,58} & Kartoffel-Rösti, dazu Rahmsoße ^{52,58}	Eintopf vom buntem Gemüse dazu Markklößchen & Brot ^{51,511,54}
Mittwoch, 14.01.2026	Griechische Hirtenrolle vom Schwein gefüllt mit Rahmfrischkäse, Zwiebeln und Knoblauch ^{51,511,52,54,58} dazu einen Joghurt-Dip & Kartoffelpüree ^{2,52,58}	Gebratene Kartoffeln ^{52,58} mit Sour Cream ^{52,58} & Krautsalat ²
Donnerstag, 15.01.2026	Gefüllte Maultaschen "Schwäbische Art" ^{51,511,54,60} dazu hausgemachte Kartoffelsoße ^{52,58} & Krautsalat ²	Gemüse-Bolognaisse ⁶⁰ mit Muschel-Nudeln ^{51,511}
Freitag, 16.01.2026	Bismarck-Heringsfilet ^{2,6,55,61} mit Butter-Pellkartoffeln ^{52,58} & einem Möhrensalat	Gnocchis in Bärlauch-Rahmsoße mit Tomaten, Spinat & Zwiebeln ^{52,54,58}
Samstag, 17.01.2026	Käse-Lauch-Eintopf mit Hackfleisch, ^{12,52,58} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Apfelpfannkuchen ^{51,511,52,54,58} mit heißer Vanillesoße ^{12,52,58}
Sonntag, 18.01.2026	Sauerbraten mit Sultaninen ^{61,63} dazu Apfel-Rotkohl ^{2,5,6} & Kartoffelklöße	"Pirogge Ruskie" Halbmondförmige Teigtaschen mit einer Kartoffel-Quark- Füllung ^{51,511,52,54,58} dazu eine Schmand-Sahne-Soße ^{51,511,52,58}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat

Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggengerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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; (62) Sesamsamen und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach unserer täglich wechselnden Vorsuppe sowie dem Dessert.

Unser Mittagstisch beginnt um 12:00 Uhr.

Änderungen im Speiseplan vorbehalten.

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 19.01.2026	Hähnchen-Geschnetzeltes "Zürcher Art" mit Champignons ^{52,58} & Butternudeln ^{51,511,52,54,58}	Kräuter-Nudeln mit Knoblauch, Tomate & Champignons, ^{51,511} dazu ein kleiner gemischter Beilagensalat mit Joghurt Dressing ^{52,54,58,61}
Dienstag, 20.01.2026	Gulaschsuppe vom Rind mit Kartoffelwürfeln, dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Griechische Gemüsepfanne mit Reisnudeln, ^{51,511,52,58} Tomaten, Zucchini, Weißkäse, Zwiebeln & Bohnen ^{51,511,52,58}
Mittwoch, 21.01.2026	Panierte "Hähnchenschnitte" gefüllt mit Brokkoli und Käse ^{51,511,52,58} dazu Reis & Kräutersoße ^{51,511,52,58}	Rote Bete-Gemüse in Balsamico-Rahm, ^{2,12,52,58,63} dazu Salzkartoffeln
Donnerstag, 22.01.2026	Putensteak mit Gemüse in Tomatensoße & Kartoffelstampf ^{52,58}	Kartoffel-Spinat-Gratin ^{52,58} mit einem kleinen Beilagensalat & Thousand Island-Dressing ⁶¹
Freitag, 23.01.2026	Fischragout in einer Dill-Sahne-Soße ^{52,55,58} mit Butterkartoffeln, ^{52,58} & ein kleiner Beilagensalat mit amerikanischem Dressing ^{54,61}	Pilzragout in Rahm mit Zwiebeln & Kräutern, ^{52,58} dazu gebratene Schupfnudeln ^{51,511,52,54,58}
Samstag, 24.01.2026	Hackfleisch-Eintopf mit Paprika, Mais & Kidney-Bohnen dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Milchreis ^{52,58} mit warmen Schattenmorellen, dazu Zimt & Zucker
Sonntag, 25.01.2026	Nacken gefüllt mit Mett und Hirtenkäse ^{2,52,58} mit dicken Bohnen in Rahm, ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,52,58} & Bratensoße	Teigtasche gefüllt mit Champignons, Zwiebeln, Lauch, Reis ^{51,511,512,52,54,58,60} mit Tomaten-Rahmsoße ^{52,58} & einem Möhrensalat

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat

Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggengerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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; (62) Sesamsamen und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach unserer täglich wechselnden Vorsuppe sowie dem Dessert.

Unser Mittagstisch beginnt um 12:00 Uhr.

Änderungen im Speiseplan vorbehalten.

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



	Menü 1	Menü 2
Montag, 26.01.2026	Rostbratwurst ^{16,60,61} mit Ketchup, ⁸ dazu Kartoffelgratin ^{52,58} & Wachsbrechbohnensalat ^{2,13,52,58,63}	Spätzle ^{51,511,54} mit Champignons & Zwiebeln in Sahnesoße ^{52,58}
Dienstag, 27.01.2026	Eintopf von braunen Tellerlinsen mit Kartoffeln, Gemüse & Bockwurstscheiben, ^{1,2,60,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Spargel-Kartoffel-Ragout ^{52,58} dazu ein Beilagensalat mit Essig & Öl
Mittwoch, 28.01.2026	Pizza Salami mit Tomatensoße & Mozzarella ^{1,2,51,511,52,58} dazu ein Beilagensalat mit Essig & Öl	Überbackene Kartoffel-Gemüsepflanne in Rahmsoße ^{52,58}
Donnerstag, 29.01.2026	Nudelauflauf mit Rinderhack, Zwiebeln, Tomaten & Käse gratiniert ^{51,511,52,58}	Eintopf von Chinakohl, Spitzkohl & Kartoffeln, ^{52,58,60,61} dazu Brot ^{51,511,514,57,58}
Freitag, 30.01.2026	Gedämpftes Rotbarsch-Filet ⁵⁵ mit Kartoffeln dazu Zucchini-Gemüse & Meerrettichsoße ^{2,51,511,52,58,63}	Pasta mit einem Ragout von Kräutern, Knoblauch, Tomaten, Schalotten & Champignons, ^{51,511} dazu ein kleiner gemischter Beilagensalat mit Joghurt Dressing ^{52,54,58,61}
Samstag, 31.01.2026	Eintopf von Putenfleisch, Gemüse & Kartoffeln dazu Brot ^{51,511,514,57,58}	Kaiserschmarrn mit heißer Vanillesoße ^{12,51,511,52,54,58}
Sonntag, 01.02.2026	Schweine-Gulasch nach "Szegediner Art" ^{52,58} dazu Kartoffelstampf ^{52,58} & Senfgurken ^{2,4,61}	Pfannen-Gnocchis ⁵⁴ mit Tomaten-Rahmsoße ^{52,58}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärt; (16) mit Phosphat

Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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; (62) Sesamsamen und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben

Fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach unserer täglich wechselnden Vorsuppe sowie dem Dessert.

Unser Mittagstisch beginnt um 12:00 Uhr.

Änderungen im Speiseplan vorbehalten.