

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
<b>Mo</b>	gekochtes Rindfleisch <sup>se</sup> Meerrettichsauce <sup>2,13,g,m,sch,g1</sup> mit Kaisergemüse und Dampfkartoffeln Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>m</sup>	Königsberger Klopse (Schwein) <sup>e</sup> an Kapernsauce <sup>g,m,g1</sup> und Dampfkartoffeln Rote Betesalat <sup>4</sup> Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>m</sup>	bunter Gemüse- Kartoffelauflauf <sup>e,m</sup> an Sauce Béarnaise <sup>g,e,m,se,g1</sup> Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>m</sup>	Möhren-Apfelsalat
	337 kcal, 50g KH, 4 BE	490 kcal, 51g KH, 4 BE	604 kcal, 50g KH, 4 BE	45 kcal, 7g KH, 0 BE
<b>Di</b>	Leberkäse, bayrisch <sup>1,2,3,16,g,so,m,sen</sup> an pikanter Sauce mit Bayrisch Kraut <sup>1,2,m</sup> und Dampfkartoffeln Nougatcreme <sup>m</sup>	Hähnchenbrustfilet natur an Käsesauce <sup>12,g,m,g1</sup> mit Fingermöhren und Spätzle <sup>g,e,g1</sup> Nougatcreme <sup>m</sup>	Schmorkartoffeln mit Kräuterdipl <sup>m</sup> mit gebratenen Champignons <sup>m</sup> dazu gemischter Salat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Nougatcreme <sup>m</sup>	Waldorfsalat (mit Sellerie) <sup>12,g,e,so,m,n,se,sen,sch,g1,n2</sup>
	598 kcal, 49g KH, 3 BE	749 kcal, 64g KH, 5 BE	639 kcal, 66g KH, 5 BE	72 kcal, 5g KH, 0 BE
<b>Mi</b>	Westfälischer Grünkohleintopf <sup>m,sen</sup> mit Kohlwurst vom Schwein <sup>1,2</sup> Apfelschnee <sup>2,m</sup>	frisches Rührei <sup>e,m</sup> dazu Spinat <sup>g,m,g1</sup> und Kartoffelpüree <sup>m</sup> Apfelschnee <sup>2,m</sup>	hausgemachte, frische Gemüsepizza <sup>g,m,g1</sup> dazu gemischter Salat <sup>sen</sup> Apfelschnee <sup>2,m</sup>	pikante Gurkenhappen <sup>12,sen</sup>
	621 kcal, 51g KH, 4 BE	517 kcal, 50g KH, 4 BE	724 kcal, 72g KH, 5 BE	51 kcal, 11g KH
<b>Do</b>	Hähnchenschnitzel <sup>g,g1</sup> Tomaten-Mozzarella- Sauce <sup>g,m,g1</sup> und Pfannkartoffeln dazu Chinakohlsalat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Mango-Joghurtcreme <sup>m</sup>	Hackbraten (Schwein) <sup>g,sen,g1</sup> an pikanter Rahmsauce <sup>m</sup> mit Gartengemüse <sup>se</sup> und Dampfkartoffeln Mango-Joghurtcreme <sup>m</sup>	Nudelpfanne mit Brokkoli und Tomaten <sup>g,g1</sup> an Blattspinatkäsesauce <sup>12,m</sup> Mango-Joghurtcreme <sup>m</sup>	Tomate in Scheiben
	578 kcal, 68g KH, 3 BE	555 kcal, 49g KH, 2 BE	539 kcal, 91g KH, 6 BE	11 kcal, 2g KH, 0 BE
<b>Fr</b>	pikanter Heringstip <sup>2,10,e,f,m</sup> mit Prinzessbohnen mit Bratkartoffeln Karamellpudding <sup>12,m,n,n2</sup>	Schweinegulasch mit Champignons mit Kohlrabigemüse <sup>m</sup> und Nudeln <sup>g,e,g1</sup> Karamellpudding <sup>12,m,n,n2</sup>	Spinatmedaillon <sup>g,e,m,g1,g2</sup> an Gorgonzolasauce <sup>g,m,g1</sup> und Vollkornreis dazu Endivienmixsalat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Karamellpudding <sup>12,m,n,n2</sup>	Wachsbohnsalat <sup>sen</sup>
	363 kcal, 48g KH, 4 BE	614 kcal, 62g KH, 4 BE	629 kcal, 74g KH, 6 BE	69 kcal, 4g KH, 0 BE
<b>Sa</b>	Pichelsteiner Eintopf mit Weißkohl, und Geflügel- Jagdwurst <sup>1,2,16,m,se,sen</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Gemüse-Reispfanne mit Geflügelstreifen an Kräuterrahmsauce <sup>g,m,g1</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	süße Marillenknödel mit Fruchtmark <sup>12,g,e,m,g1</sup> dazu Vanillesauce <sup>m</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Grießpudding mit Obst <sup>g,m,g1</sup>
	351 kcal, 46g KH, 3 BE	429 kcal, 71g KH, 6 BE	404 kcal, 69g KH, 3 BE	86 kcal, 15g KH, 1 BE
<b>So</b>	Rinderroulade "Hausfrauen Art" <sup>1,2,sen</sup> in eigener Sauce dazu Apfelrotkohl <sup>2</sup> und Kartoffelknödel Sahnepudding mit Blaubeeren <sup>m</sup>	kleine Filets vom Hähnchen an Rosmarinsauce dazu Romanescogemüse und Dampfkartoffeln Sahnepudding mit Blaubeeren <sup>m</sup>	Champignon-Blätterteig- Tasche <sup>g,e,m,g1,g2</sup> an Kräutersauce <sup>g,m,g1</sup> dazu Romanescogemüse und Kartoffelpüree <sup>m</sup> Sahnepudding mit Blaubeeren <sup>m</sup>	pikanter Spargelsalat <sup>12,g,e,m,g1</sup>
	543 kcal, 65g KH, 5 BE	406 kcal, 49g KH, 3 BE	778 kcal, 110g KH, 7 BE	79 kcal, 4g KH, 0 BE

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat  
Allergene: (g) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (e) Eier und -erzeugnisse; (f) Fisch und -erzeugnisse; (so) Soja und -erzeugnisse; (m) Milch und -erzeugnisse; (n) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (se) Sellerie und -erzeugnisse; (sen) Senf und -erzeugnisse; (sch) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse