

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
<b>Mo</b>	Rippchen vom Schwein an pikanter Sauce Grünkohlgemüse <sup>m, sen</sup> mit Bratkartoffeln mit Speck <sup>1,2</sup> Zimtcreme <sup>m</sup>	Fricassee vom Huhn <sup>g,m,g1</sup> dazu Erbsen und Reis Zimtcreme <sup>m</sup>	Spaghetti <sup>g,g1</sup> mit Gemüsebolognese dazu gemischter Salat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Zimtcreme <sup>m</sup>	pikante Gurkenhappen <sup>12, sen</sup>
	439 kcal, 46g KH, 3 BE	532 kcal, 60g KH, 5 BE	554 kcal, 87g KH, 7 BE	50 kcal, 11g KH
<b>Di</b>	Braten mit Backpflaumenfüllung <sup>1</sup> an pikanter Sauce mit Speckbohnen <sup>1,2</sup> und Dampfkartoffeln Joghurt mit Früchten <sup>m</sup>	gekochte Eier <sup>e</sup> in Senfsauce <sup>g,m, sen,g1</sup> dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Joghurt mit Früchten <sup>m</sup>	bunte Gemüselasagne mit Käse überbacken <sup>g,e,m,g1</sup> an Tomatensauce <sup>g,m,g1</sup> Joghurt mit Früchten <sup>m</sup>	Nudelsalat mit Mandarinen <sup>12,g,e,g1</sup>
	251 kcal, 33g KH, 3 BE	430 kcal, 34g KH, 3 BE	736 kcal, 82g KH, 7 BE	190 kcal, 24g KH, 2 BE
<b>Mi</b>	Rindergeschnetzeltes Art Stroganoff <sup>1,4, sen</sup> Schwarzwurzeln <sup>2,g,m,g1</sup> und Dampfkartoffeln Fruchtkompott <sup>2,12</sup>	Westfälische Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern <sup>m, se</sup> Geflügelbrust <sup>1,2,16</sup> Fruchtkompott <sup>2,12</sup>	amerikanische Pancakes (süße Pfannkuchen) <sup>g,e,m,g1,n2</sup> dazu Apfelmus <sup>2</sup> Fruchtkompott <sup>2,12</sup>	Kohlrabisalat <sup>sen</sup>
	364 kcal, 33g KH, 3 BE	333 kcal, 31g KH, 3 BE	618 kcal, 93g KH, 3 BE	80 kcal, 7g KH, 1 BE
<b>Do</b>	Schweineschnitzel <sup>g,g1</sup> an Paprikasauce <sup>4, se</sup> und Schmorkartoffeln dazu Rohkostsalat <sup>12,g,e,m, sen,g1</sup> Mandelcremepudding <sup>m</sup>	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Putenschinken und Käse überbacken <sup>g,e,m,g1</sup> an Tomatensauce <sup>g,m,g1</sup> Mandelcremepudding <sup>m</sup>	Tiroler Spätzle <sup>g,e,g1</sup> mit Käsesauce <sup>12,g,m,g1</sup> und Röstzwiebeln dazu gemischter Salat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Mandelcremepudding <sup>m</sup>	Tomate in Scheiben
	689 kcal, 72g KH, 5 BE	606 kcal, 57g KH, 4 BE	824 kcal, 97g KH, 6 BE	11 kcal, 2g KH, 0 BE
<b>Fr</b>	pikantes Rinderhacksteak <sup>g,e,g1</sup> an Pfeffersauce <sup>2,m</sup> mit Bratkartoffeln und Krautsalat Pudding mit Toffeegeschmack <sup>m</sup>	paniertes Schollenfilet <sup>g,f,g1</sup> an Dillsauce <sup>g,m,g1</sup> dazu Rahmspinat <sup>g,m,g1</sup> und Kartoffelpüree <sup>m</sup> Pudding mit Toffeegeschmack <sup>m</sup>	Hausgemachter Milchreis <sup>m</sup> mit heißen Schattenmorellen Pudding mit Toffeegeschmack <sup>m</sup>	pikante Gurkenhappen <sup>12, sen</sup>
	737 kcal, 77g KH, 6 BE	670 kcal, 79g KH, 5 BE	581 kcal, 109g KH, 8 BE	51 kcal, 11g KH
<b>Sa</b>	Westfälischer Sauerkrauteintopf mit Kasselerwürfel(Schwein) <sup>1,2</sup> Frucht-Sahnejoghurt <sup>m</sup>	Putengeschnetzeltes in Pilz-Kräutersauce <sup>g,m,g1</sup> mit Kohlrabigemüse <sup>m</sup> und Nudeln <sup>g,e,g1</sup> Frucht-Sahnejoghurt <sup>m</sup>	Gemüsefrikadelle <sup>g,e,g1</sup> an Kräutersauce <sup>g,m,g1</sup> und Kartoffelpüree <sup>m</sup> dazu Blattsalatmix <sup>12,g,e,m, sen,g1</sup> Frucht-Sahnejoghurt <sup>m</sup>	Vanillepudding mit Fruchtsoße <sup>m</sup>
	357 kcal, 40g KH, 3 BE	432 kcal, 59g KH, 4 BE	609 kcal, 63g KH, 4 BE	88 kcal, 15g KH, 1 BE
<b>So</b>	Rindergulasch ungarisch an Rosenkohlgemüse und Spätzle <sup>g,e,g1</sup> Pistazienpudding <sup>12,m,n,n3</sup>	Schweinebraten in Apfelsauce und Dampfkartoffeln Wachsbohnen Salat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Pistazienpudding <sup>12,m,n,n3</sup>	Waldpilze mit Kräuterrahm <sup>g,m,g1</sup> dazu Broccoligemüse und Kartoffelknödel Pistazienpudding <sup>12,m,n,n3</sup>	bunter Reissalat <sup>12,g,e,m, se,g1</sup>
	516 kcal, 65g KH, 4 BE	260 kcal, 44g KH, 3 BE	472 kcal, 61g KH, 4 BE	101 kcal, 14g KH, 1 BE

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat  
Allergene: (g) Glutenhaltige Getreide- und -erzeugnisse; (e) Eier und -erzeugnisse; (f) Fisch und -erzeugnisse; (m) Milch und -erzeugnisse; (n) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (se) Sellerie und -erzeugnisse; (sen) Senf und -erzeugnisse; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (n3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse