

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Bratwurst vom Schwein ² an pikanter Sauce mit Rahm-Wirsinggemüse ^m und Dampfkartoffeln Milchreis mit Zimt und Zucker ^m	frisches Rührei ^{e,m} dazu Spinat ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m Milchreis mit Zimt und Zucker ^m	knusprige Karotten- Kürbiskernröstis ^{g,se,g1} an Tomaten-Zucchiniugo Milchreis mit Zimt und Zucker ^m	Möhren-Apfelsalat oder Tomate in Scheiben
	541 kcal, 52g KH	541 kcal, 52g KH	421 kcal, 60g KH	58 kcal, 9g KH
Di	Rindergeschnetzeltes Art Stroganoff ^{4,sen} mit Balkangemüse und Dampfkartoffeln Nougatcreme ^{m,n,n2}	Westfälischer Hühnersuppentopf mit buntem Gemüse ^{g,m,se,g1} Nougatcreme ^{m,n,n2}	Blumenkohl-Bratling ^{g,e,m,g1} an Bärlauchsauce ^{g,m,g1} mit Balkangemüse und Kartoffelpüree ^m Nougatcreme ^{m,n,n2}	Tomate in Scheiben
	523 kcal, 56g KH	521 kcal, 45g KH	688 kcal, 93g KH	11 kcal, 2g KH
Mi	Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln Quarkcreme mit Waldbeeren ^m	Italienischer Nudelaufwurf mit Putenschinken u. Mozzarella ^{g,e,m,g1} an Tomatensauce ^{g,m,g1} Quarkcreme mit Waldbeeren ^m	feiner Kaiserschmarrn mit Rosinen ^{g,e,m,g1} dazu Vanillesauce ^m Quarkcreme mit Waldbeeren ^m	pikante Gurkenhappen ^{12,sen} oder Tomate in Scheiben
	411 kcal, 41g KH	585 kcal, 55g KH	933 kcal, 127g KH	62 kcal, 13g KH
Do	Hähnchenschnitzel ^{g,g1} an süß-saurer Sauce und Reis dazu Chinakohlsalat ^{12,g,e,m,g1} Mango-Joghurtcreme ^m	leichter Hackbraten vom Schwein in eigener Sauce mit Gartengemüse ^{se} und Dampfkartoffeln Mango-Joghurtcreme ^m	Rosenkohl-Kartoffel- Aufwurf ^{e,m} an leichter Sauce Hollandaise ^{g,e,m,se,g1} Mango-Joghurtcreme ^m	bunter Zucchinisalat ^{sen} oder Tomate in Scheiben
	640 kcal, 92g KH	590 kcal, 43g KH	729 kcal, 49g KH	64 kcal, 7g KH
Fr	Fischfilet Bordelaise ^{g,f,g1} in Senfsauce ^{g,m,sen,g1} und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat ^{sen} Karamellpudding ^{m,n,n2}	Schweinegulasch mit Champignons mit Kohlrabigemüse ^m und Nudeln ^{g,g1} Karamellpudding ^{m,n,n2}	Schmorkartoffeln mit Kräuterdipt ^m und gebratenen Champignons ^m dazu Gurkensalat ^{sen} Karamellpudding ^{m,n,n2}	Wachsbohnsalat ^{sen} oder Tomate in Scheiben
	380 kcal, 47g KH	705 kcal, 68g KH	645 kcal, 71g KH	57 kcal, 6g KH
Sa	Münsterländer Linseneintopf ^{m,se} mit Mettwurst in Scheiben vom Schwein ^{1,2} Fruchtjoghurt ^m	Gemüse-Reispfanne mit Geflügelstreifen an Kräuterrahmsauce ^{g,m,g1} Fruchtjoghurt ^m	Spinatmedaillon ^{g,e,m,g1,g2} an Gorgonzolasauce ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m dazu Endivienmixsalat ^{12,g,e,m,g1} Fruchtjoghurt ^m	orientalischer Couscous- Salat ^{g,se,sen,g1} oder Tomate in Scheiben
	541 kcal, 59g KH	513 kcal, 72g KH	591 kcal, 67g KH	155 kcal, 21g KH
So	Rinderroulade "Hausfrauen Art" ^{1,2,sen} in eigener Sauce Apfelrotkohl ² und Kartoffelknödel Sahnepudding mit Pflaumenkompott ^{1,m}	Hähnchenspieß mit fruchtiger Füllung ^{2,g,g1,g5} an Kokos-Currysauce ^{g,m,g1} dazu Romanescogemüse und Reis Sahnepudding mit Pflaumenkompott ^{1,m}	Champi.-Blätterteig- Tasche ^{g,e,m,g1,g2} an Kräutersauce ^{g,m,g1} dazu Romanescogemüse und Reis Sahnepudding mit Pflaumenkompott ^{1,m}	Eiersalat mit Champignons und Spargel ^{2,12,g,e,m,g1} oder Tomate in Scheiben
	633 kcal, 76g KH	811 kcal, 115g KH	940 kcal, 140g KH	201 kcal, 4g KH

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff
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; (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (g5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse