

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Braten mit Backpflaumenfüllung ¹ an pikanter Sauce mit Speckbohnen ^{1,2} und Dampfkartoffeln Zimtcreme ^m	Fricassee vom Huhn ^{g,m,g1} dazu Erbsen und Reis Zimtcreme ^m	Spaghetti ^{g,g1} mit Gemüsebolognese dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Zimtcreme ^m	pikante Gurkenhappen ^{12,sen}
	573 kcal, 50g KH, 3 BE	532 kcal, 59g KH, 5 BE	554 kcal, 86g KH, 7 BE	50 kcal, 11g KH
Di	Rippchen vom Schwein an pikanter Sauce Grünkohlgemüse ^{m,sen} mit Bratkartoffeln mit Speck ^{1,2} Joghurt mit Früchten ^m	gekochte Eier ^e in Senfsauce ^{g,m,sen,g1} dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Joghurt mit Früchten ^m	vegane Falafel ^{g,g1} mit Kräuterdip ^m dazu Reis in Tomatensauce Joghurt mit Früchten ^m	Nudelsalat mit Mandarinen ^{12,g,e,g1}
	427 kcal, 41g KH, 3 BE	430 kcal, 34g KH, 3 BE	432 kcal, 63g KH, 3 BE	190 kcal, 24g KH, 2 BE
Mi	Rindergeschnetzeltes Art Stroganoff ^{1,4,sen} Schwarzwurzeln ^{2,g,m,g1} und Dampfkartoffeln Fruchtkompott ^{2,12}	Westfälische Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern ^{m,se} Geflügelbockwurst ^{1,2,16} Fruchtkompott ^{2,12}	amerikanische Pancakes (süße Pfannkuchen) ^{g,e,m,g1,n2} dazu Apfelmus ² Fruchtkompott ^{2,12}	Kohlrabisalat ^{sen}
	364 kcal, 34g KH, 3 BE	333 kcal, 31g KH, 3 BE	618 kcal, 94g KH, 3 BE	80 kcal, 7g KH, 1 BE
Do	Schweineschnitzel ^{g,g1} an Paprikasauce ^{4,se} mit Erbsen- Möhrengemüse und Schmorkartoffeln Mandelcremepudding ^m	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Putenschinken und Käse überbacken ^{g,e,m,g1} an Tomatensauce ^{g,m,g1} dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Mandelcremepudding ^m	Tiroler Spätzle ^{g,e,g1} mit Käsesauce ^{12,g,m,g1} und Röstzwiebeln dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Mandelcremepudding ^m	Tomate in Scheiben
	632 kcal, 74g KH, 5 BE	667 kcal, 63g KH, 4 BE	824 kcal, 97g KH, 6 BE	11 kcal, 2g KH, 0 BE
Fr	pikantes Rinderhacksteak ^{g,e,g1} an Pfeffersauce ^{2,m} mit Bratkartoffeln und Krautsalat Pudding mit Toffeegeschmack ^m	paniertes Schollenfilet ^{g,f,g1} an Dillsauce ^{g,m,g1} dazu Rahmspinat ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m Pudding mit Toffeegeschmack ^m	Hausgemachter Milchreis ^m mit heißen Schattenmorellen Pudding mit Toffeegeschmack ^m	pikante Gurkenhappen ^{12,sen}
	737 kcal, 79g KH, 6 BE	670 kcal, 80g KH, 5 BE	581 kcal, 109g KH, 8 BE	51 kcal, 11g KH
Sa	Westfälischer Sauerkrauteintopf mit Kasselerwürfel vom Schwein ^{1,2,m,se} Frucht-Sahnejoghurt ^m	Putengeschnetzeltes in Pilz-Kräutersauce ^{g,m,g1} mit Kohlrabigemüse ^m dazu Kartoffelecken Frucht-Sahnejoghurt ^m	Gemüsefrikadelle ^{g,e,g1} an Kräutersauce ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m dazu Blattsalatmix ^{12,g,e,m,sen,g1} Frucht-Sahnejoghurt ^m	Vanillepudding mit Fruchtsoße ^m
	348 kcal, 38g KH, 3 BE	453 kcal, 55g KH, 2 BE	609 kcal, 63g KH, 4 BE	88 kcal, 14g KH, 1 BE
So	Rindergulasch ungarisch an Rosenkohlgemüse und Spätzle ^{g,e,g1} Mandel-Kokoscreme ^m	Schweinebraten in Apfelsauce und Dampfkartoffeln Wachsbohnsalat ^{12,g,e,m,g1} Mandel-Kokoscreme ^m	Waldpilze mit Kräuterrahm ^m dazu Broccoligemüse und Kartoffelknödel Mandel-Kokoscreme ^m	bunter Reissalat ^{12,g,e,m,se,g1}
	534 kcal, 65g KH, 3 BE	278 kcal, 44g KH, 2 BE	477 kcal, 59g KH, 3 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; (se) Sellerie und -erzeugnisse; (sen) Senf und -erzeugnisse; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!