

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Bratwurst vom Schwein ² an pikanter Sauce Wachsbohnsalat ^{sen} und Dampfkartoffeln Grießpudding mit Frucht ^{g,m,g1}	Putengeschnetzeltes „süß-sauer“ dazu Romanescomix und Reis Grießpudding mit Frucht ^{g,m,g1}	Nudelpfanne mit Brokkoli und Tomaten ^{g,g1} an Blattspinatkäsesauce ^{12,m} Grießpudding mit Frucht ^{g,m,g1}	Möhren-Apfelsalat
	464 kcal, 42g KH	591 kcal, 85g KH	526 kcal, 92g KH	47 kcal, 7g KH
Di	Nackenbraten (Schwein) mit Senf und Kümmel ^{sen} an pikanter Sauce an Rosenkohlgemüse mit Bratkartoffeln Erdbeer-Rhabarber- Joghurt ^{10,m}	Eieromelette mit Champignons ^{g,e,m,g1} an Käsesauce ^{12,g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m dazu Eisbergsalat ^{12,g,e,m,g1} Erdbeer-Rhabarber- Joghurt ^{10,m}	Blumenkohl-Broccoli- Kartoffel Gratin ^{e,m} an Sauce Béarnaise ^{g,e,m,se,g1} dazu Möhren-Apfelsalat Erdbeer-Rhabarber- Joghurt ^{10,m}	Waldorfsalat (mit Sellerie) 12,g,e,so,m,n,se,sen,sch,g1,n2
	434 kcal, 41g KH	535 kcal, 43g KH	645 kcal, 44g KH	72 kcal, 5g KH
Mi	frische Kartoffel- Reibekuchen ^{g,e,se,g1,g6} dazu Apfelmus ² Karamellpudding ^{12,m,n,n2}	Westfälischer Möhreneintopf ^m mit Rinderhackbällchen ^{g,e,m,se,se n,g1} Karamellpudding ^{12,m,n,n2}	Tortellini mit Käsefüllung ^{g,e,m,g1} mit Tomaten-Basilikum- Sauce ^{g,m,g1} dazu Chinakohlsalat ^{12,g,e,m,g1} Karamellpudding ^{12,m,n,n2}	pikante Gurkenhappen ^{12,sen}
	566 kcal, 76g KH	379 kcal, 46g KH	688 kcal, 97g KH	51 kcal, 11g KH
Do	Maccaroni ^{g,g1} an Carbonarasauce und Putenkochschinken ^{1,12,g,e,m, g1} dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Blaubeer-Quarkcreme ^m	Schweineschnitzel ^{g,g1} Champignon-Sauce ^m Schwarzwurzeln ^{2,g,m,g1} und Dampfkartoffeln Blaubeer-Quarkcreme ^m	herzhafter Zwiebelkuchen ^{g,e,m,se,g1} dazu Rohkostsalat ^{12,g,e,m,sen,g1} Blaubeer-Quarkcreme ^m	Tomatensalat ^{sen}
	714 kcal, 92g KH	513 kcal, 51g KH	839 kcal, 73g KH	41 kcal, 4g KH
Fr	Seelachsfilet im Kartoffelmantel ^{2,g,f,sch,g1,g5} Meerrettichsauce ^{2,13,g,m,sch,g1} Paprikarahmgemüse ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m Mandelcremepudding ^m	Zucchini-auflauf mit Rinderhackfleisch ^{e,m} an Kräutersauce ^{g,m,g1} Mandelcremepudding ^m	Vegetarische Linsensuppe ^{m,se} Mandelcremepudding ^m	Gemüsesalat 13,sch
	654 kcal, 76g KH	606 kcal, 37g KH	375 kcal, 58g KH	63 kcal, 4g KH
Sa	westfälischer Schnittbohneintopf ^m mit Rindfleischstreifen Frucht-Sahnejoghurt ^m	Putenbraten gefüllt ^{1,2,13,sch} an Geflügelsauce mit Zucchini-gemüse und Reis Frucht-Sahnejoghurt ^m	Eierpfannekuchen ^{g,e,m,g1} dazu Apfelmus ² Frucht-Sahnejoghurt ^m	Fruchtkompott mit Vanillesauce ^m
	359 kcal, 41g KH	561 kcal, 73g KH	490 kcal, 70g KH	141 kcal, 32g KH
So	Westfälischer Sauerbraten ^{sen} in eigener Sauce dazu Backobst ^{1,2,13,sch} und Kartoffelknödel Vanillecremepudding ^m	Hähnchenschnitzel ^{g,g1} an Currysauce ^{g,m,g1} mit Karotten- Bohngemüse und Kartoffelpüree ^m Vanillecremepudding ^m	Rucola- Süßkartoffelschnitte ^{g,g1,g5} an Kerbelsauce ^{g,m,g1} und Dampfkartoffeln dazu Rohkostsalat ^{12,g,e,m,sen,g1} Vanillecremepudding ^m	pikanter Spargelsalat ^{12,g,e,m,g1}
	611 kcal, 87g KH	519 kcal, 63g KH	501 kcal, 69g KH	79 kcal, 4g KH

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt
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; (g5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (g6) Hafer und Hafererzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!

