

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Medaillons vom Schweinefilet an Champignon-Lauchsauce ^m und Kartoffelgratin ^m dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Schokoladenpudding ^m mit Kischen	zarter Kaninchenrollbraten an Aprikosensauce ^{2,12,13,sch} dazu Broccoligemüse und Kartoffelpüree ^m Schokoladenpudding ^m mit Kischen	gekochte Eier ^e in Senfsauce ^{g,m,sen,g1} dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Schokoladenpudding ^m mit Kischen	Geflügelsalat nach Art des Hauses ^{12,g,e,g1} oder Tomate in Scheiben
	738 kcal, 50g KH	391 kcal, 58g KH	481 kcal, 49g KH	200 kcal, 6g KH
Di	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein ^m mit Speckbohnen ^{1,2} und Spätzle ^{g,e,g1} Joghurt mit Früchten ^m	Fricassee vom Huhn ^{g,m,g1} mit Erbsengemüse und Reis Joghurt mit Früchten ^m	Hausgemachter Milchreis ^m mit heißen Schattenmorellen Joghurt mit Früchten ^m	Nudelsalat mit Mandarinen ^{12,g,e,g1} oder Tomate in Scheiben
	649 kcal, 48g KH	535 kcal, 62g KH	530 kcal, 93g KH	201 kcal, 26g KH
Mi	Schweineschnitzel ^{g,g1} an Paprikasauce ^{4,se} mit Erbsen-Möhrengemüse und Schmorkartoffeln FruchtKompott ^{2,12}	Westfälische Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern ^{m,se} Geflügelbrust ^{1,2,16} FruchtKompott ^{2,12}	Spaghetti ^{g,g1} mit Gemüsebolognese ^{se} dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} FruchtKompott ^{2,12}	Kohlrabisalat ^{sen} oder Tomate in Scheiben
	584 kcal, 67g KH	390 kcal, 43g KH	482 kcal, 76g KH	68 kcal, 9g KH
Do	Kasseler(Schwein) ^{1,2} an pikanter Sauce mit Sauerkraut und Dampfkartoffeln Zitronencreme ^{6,m}	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Putenschinken und Käse überbacken ^{1,2,16,g,e,m,g1} an Tomatensauce ^{g,m,g1} Zitronencreme ^{6,m}	amerikanische Pancakes (süße Pfannkuchen) ^{g,e,m,g1,n2} dazu Apfelsmus ² Zitronencreme ^{6,m}	Tomate in Scheiben
	612 kcal, 51g KH	697 kcal, 60g KH	755 kcal, 115g KH	11 kcal, 2g KH
Fr	frische Kartoffel-Reibekuchen ^{g,e,se,g1,g6} dazu Apfelsmus ² Pudding mit Toffeegeschmack ^m	mehliertes Flunderfilet ^{g,f,m,g1} an Dillsauce ^{g,m,g1} dazu Rahmspinat ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m Pudding mit Toffeegeschmack ^m	vegane Falafel ^{g,g1} mit Kräuterdip ^m dazu Reis in Tomatensauce dazu Gurkensalat ^{sen} Pudding mit Toffeegeschmack ^m	pikante Gurkenhappen ^{12,sen} oder Tomate in Scheiben
	643 kcal, 85g KH	531 kcal, 55g KH	558 kcal, 80g KH	62 kcal, 13g KH
Sa	Maccaroni ^{g,e,g1} Carbonarasauce mit Putenschinken ^{1,2,12,16,g,m,g1} dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Frucht-Sahnejoghurt ^m	frischer Kohlrabieintopf ^m mit kleinen Fleischbällchen vom Schwein ^e 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 oder Tomate in Scheiben
	792 kcal, 94g KH	405 kcal, 44g KH	574 kcal, 64g KH	99 kcal, 16g KH
So	Rindergulasch ungarisch mit Rosenkohl Gemüse und Spätzle ^{g,e,g1} Mandel-Kokoscreme ^m	Schweinebraten in Apfelsauce und Dampfkartoffeln dazu Möhren-Apfelsalat ^{1,2,6} Mandel-Kokoscreme ^m	Waldpilze mit Kräuterrahm ^m dazu Broccoligemüse und Spätzle ^{g,e,g1} Mandel-Kokoscreme ^m	bunter Reissalat ^{12,g,e,m,se,g1} oder Tomate in Scheiben
	581 kcal, 61g KH	592 kcal, 61g KH	559 kcal, 62g KH	112 kcal, 16g KH

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (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; (sch) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g6) Hafer und Hafererzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!

