

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Rostbratwurst vom Schwein ^{16,se,sen} an Curry-Tomatensauce und Kartoffelrösti dazu Gurken-Tomatensalat ¹ Fruchtkompott ^{2,12}	Hähnchen "Milanese" ^{g,m,g1} an Tomaten-Basilikum-Sauce ^{g,m,g1} mit Blumenkohl ^{g,m,g1} und Rosmarinkartoffeln Fruchtkompott ^{2,12}	Tortellini mit Käsefüllung ^{g,m,g1} an Tomaten-Basilikum-Sauce ^{g,m,g1} dazu Chinakohlsalat ^{12,g,e,m,g1} Fruchtkompott ^{2,12}	pikante Gurkenhappen ^{12,sen} oder Tomate in Scheiben
	615 kcal, 51g KH	643 kcal, 66g KH	647 kcal, 111g KH	62 kcal, 13g KH
Di	Schweinegeschnetzeltes Gyros Art mit Tzatziki ^m und Tomatenreis und Krautsalat ² Stracciatella-Creme ^m	paniertes Putenschnitzel ^{g,g1} an Choronsauce ^{g,e,m,se,g1} mit bunten Karotten und Kartoffelpüree ^m Stracciatella-Creme ^m	Gemüse-Reispfanne an Kräutersauce ^{g,m,g1} Stracciatella-Creme ^m	Wachsbohnen Salat ^{sen} oder Tomate in Scheiben
	612 kcal, 53g KH	499 kcal, 52g KH	306 kcal, 50g KH	57 kcal, 6g KH
Mi	Münsterländer Bohnensuppe ^{se} mit Rindfleischstreifen Waldfruchtputting ^m	Putenbruststreifen "indische Art" ^{g,m,g1} dazu Erbsen und Reis Waldfruchtputting ^m	Kartoffeltaschen mit Tomatenfüllung ^m mit Kräuterdip ^m mit Ratatouille-Gemüsemischung Waldfruchtputting ^m	Salat mit Kichererbsen und Gemüse ^{sen} oder Tomate in Scheiben
	483 kcal, 59g KH	594 kcal, 73g KH	677 kcal, 77g KH	133 kcal, 17g KH
Do	Hähnchen Cordon Bleu ^{1,2,12,16,g,e,m,g1} an Paprikarahmsauce ^m und Kartoffelgratin ^m dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Quarkspeise ^m	gratinierte Zucchini mit Rinderhack gefüllt ^m an Kräutersauce ^{g,m,g1} und Dampfkartoffeln Quarkspeise ^m	Gemüsestrudel-Schnitte ^{g,m,se,g1} an Paprikarahmsauce ^m dazu Romanescogemüse und Kartoffelpüree ^m Quarkspeise ^m	Nudelsalat mit Mandarinen ^{12,g,e,g1} oder Tomate in Scheiben
	730 kcal, 57g KH	483 kcal, 37g KH	501 kcal, 58g KH	201 kcal, 26g KH
Fr	Fisch-Schlemmerfilet ^{f,m} an Tomatensauce ^{g,m,g1} und Gemüserais ^{se} dazu Möhren-Apfelsalat ^{1,2,6} Schokoladenpudding ^m	Marinierte Hähnchenkeule an Salbeisauce mit Leipziger Allerlei und Dampfkartoffeln Schokoladenpudding ^m	Sellerieschnitzel ^{g,se,g1} an Tomatensauce ^{g,m,g1} und Dampfkartoffeln dazu Möhren-Apfelsalat ^{1,2,6} Schokoladenpudding ^m	Gurkensalat ^m oder Tomate in Scheiben
	541 kcal, 71g KH	769 kcal, 48g KH	491 kcal, 81g KH	82 kcal, 7g KH
Sa	Westfälischer Erbseneintopf ^{se} Geflügelbockwurst ^{1,2,16} Fruchtjoghurt ^m	Gemüsepfanne mit Hähnchenbruststreifen an Kerbelsauce ^{g,m,g1} dazu grüne Bandnudeln ^{g,g1} Fruchtjoghurt ^m	süße Marillenknödel mit Fruchtmark ^{12,g,e,m,g1} dazu Vanillesauce ^m Fruchtjoghurt ^m	Kartoffelsalat in Öl/Essig Sauce ^{4,e,sen} oder Tomate in Scheiben
	463 kcal, 67g KH	455 kcal, 58g KH	523 kcal, 87g KH	104 kcal, 13g KH
So	gekochtes Rindfleisch ^{se} in Zwiebelsauce ^{g,m,sen,g1} und Dampfkartoffeln dazu Blattsalatsmix ^{12,g,e,m,sen,g1} Haselnusspudding ^{m,n,n2}	würziges Putenragout mit Kohlrabigemüse ^m und Dampfkartoffeln Haselnusspudding ^{m,n,n2}	Vollkorn-Gemüsebratling ^{g,e,se,g1} an Frühlingszwiebelsauce ^m mit Kohlrabigemüse ^m und Wildreis Haselnusspudding ^{m,n,n2}	Eiersalat mit Champignons und Spargel ^{2,12,g,e,m,g1} oder Tomate in Scheiben
	601 kcal, 58g KH	604 kcal, 49g KH	617 kcal, 92g KH	169 kcal, 4g KH

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und 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

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!

