

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Nackenbraten (Schwein) mit Senf und Kümmel ^{sen} an pikanter Sauce mit Prinzessbohnen dazu Bratkartoffeln Grießpudding mit Kirschen ^{g,m,g1}	Eieromelette mit Champignons ^{g,e,m,g1} an Bärlauchsauce ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m dazu Eisbergsalat ^{12,g,e,m,g1} Grießpudding mit Kirschen ^{g,m,g1}	Vegetarische Parikaschote mit Gemüse gefüllt ^{g,se,sen,g1} an Bärlauchsauce ^{g,m,g1} und Reis Grießpudding mit Kirschen ^{g,m,g1}	Möhren-Apfelsalat oder Tomate in Scheiben
	400 kcal, 41g KH	514 kcal, 43g KH	302 kcal, 49g KH	58 kcal, 9g KH
Di	Leberkäse, bayrisch ^{1,2} an Malzbiersauce mit Sauerkraut und Dampfkartoffeln Rhabarber-Joghurt ^{10,m}	Hähnchenbrustfilet natur an Käsesauce ^{12,g,m,g1} mit Fingermöhren und Spätzle ^{g,e,g1} Rhabarber-Joghurt ^{10,m}	Blumenkohl-Broccoli-Kartoffel Gratin ^{e,m} an Käsesauce ^{12,g,m,g1} Rhabarber-Joghurt ^{10,m}	Waldorfsalat (mit Sellerie) ^{12,g,e,so,m,n,se,sen,sch,g1,n2} oder Tomate in Scheiben
	580 kcal, 41g KH	531 kcal, 49g KH	537 kcal, 42g KH	83 kcal, 7g KH
Mi	Wirsingroulade mit Mettfüllung vom Schwein ^{g,g1} an Specksauce ^{1,2} und Kartoffelpüree ^m Karamellpudding ^{12,m,n,n2}	Westfälischer Möhreeneintopf ^m mit Rinderhackbällchen ^{g,e,se,sen,g1} Karamellpudding ^{12,m,n,n2}	Nudelpfanne mit Brokkoli und Tomaten ^{g,g1} an Blattspinatkäsesauce ^{12,m} Karamellpudding ^{12,m,n,n2}	pikante Gurkenhappen ^{12,sen} oder Tomate in Scheiben
	590 kcal, 50g KH	400 kcal, 49g KH	550 kcal, 84g KH	62 kcal, 13g KH
Do	Chili Con Carne (Hackfleischpfanne vom Rind mit Bohnen) und Reis dazu Gurkensalat ^{sen} Blaubeer-Quarkcreme ^m	Schweineschnitzel ^{g,g1} an Champignonsauce ^m Schwarzwurzeln ^m und Dampfkartoffeln Blaubeer-Quarkcreme ^m	herzhafter Zwiebelkuchen ^{g,e,m,se,g1} dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Blaubeer-Quarkcreme ^m	Tomatensalat ^{sen}
	666 kcal, 70g KH	589 kcal, 65g KH	699 kcal, 66g KH	41 kcal, 4g KH
Fr	paniertes Seelachsfilet mit Oregano ^{g,f,g1,g5} an Dillsauce ^{g,m,g1} Paprikarahmgemüse ^m und Dampfkartoffeln Zitronencreme ^{6,m}	Putengeschnetzeltes „süß-sauer“ dazu Romanescomix und Reis Zitronencreme ^{6,m}	süße Mini-Germknödel mit Kirschfüllung ^{1,g,g1} dazu Vanillesauce ^m Zitronencreme ^{6,m}	Gemüsesalat ^{sch} oder Tomate in Scheiben
	391 kcal, 55g KH	631 kcal, 95g KH	496 kcal, 92g KH	74 kcal, 6g KH
Sa	westfälischer Schnittbohneeneintopf mit Rindfleischstreifen ^m Frucht-Sahnejoghurt ^m	Putengulasch in Pilz-Kräutersauce ^m und Nudeln ^{g,g1} Tomatensalat ^{sen} Frucht-Sahnejoghurt ^m	gefüllte Cannelloni mit Käse überbacken ^{g,e,m,g1} dazu Eisbergsalat ^{12,g,e,m,g1} Frucht-Sahnejoghurt ^m	Fruchtkompott mit Vanillesauce ^m oder Tomate in Scheiben
	374 kcal, 45g KH	665 kcal, 62g KH	546 kcal, 57g KH	152 kcal, 34g KH
So	Senfkrustengulasch (Schwein) ^{12,sen} mit Karotten-Bohngemüse und Kartoffelknödel Vanillecremepudding ^{12,m}	Hähnchenschnitzel ^{g,g1} an Currysauce ^{g,m,g1} mit Karotten-Bohngemüse und Basmatireis Vanillecremepudding ^{12,m}	Kartoffel Cordon-Bleu ^{g,m,g1} an Kerbelsauce ^{g,m,g1} mit ital. Pfannengemüse und Basmatireis Vanillecremepudding ^{12,m}	pikanter Spargelsalat ^{12,g,e,m,g1} oder Tomate in Scheiben
	606 kcal, 54g KH	594 kcal, 72g KH	397 kcal, 57g KH	90 kcal, 6g KH

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff
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; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse