

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Rindergeschnetzeltes Art Stroganoff ^{4, sen} dazu Broccoligemüse und Petersilienkartoffeln Milchreis mit Zimt und Zucker ^m	zarter Kaninchenrollbraten an Aprikosensauce ^{2,12,13, sch} dazu Broccoligemüse und Petersilienkartoffeln Milchreis mit Zimt und Zucker ^m	Spargel-Kartoffelauf ^{g,m,g1} an Sauce Béarnaise ^{g,e,m,se,g1} dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Milchreis mit Zimt und Zucker ^m	Möhren-Apfelsalat oder Tomate in Scheiben
	460 kcal, 46g KH	319 kcal, 52g KH	531 kcal, 61g KH	58 kcal, 9g KH
Di	pikanter Heringstip ^{2,10,e,f,m} mit Prinzessbohnen dazu Bratkartoffeln Nougatcreme ^{m,n,n2}	frisches Rührei ^{e,m} dazu Spinat ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m Rote Betesalat ⁴ Nougatcreme ^{m,n,n2}	vegetarische Sauerkraut-Lasagne ^{g,e,m,g1} Nougatcreme ^{m,n,n2}	Tomate in Scheiben
	753 kcal, 58g KH	586 kcal, 56g KH	679 kcal, 63g KH	11 kcal, 2g KH
Mi	Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln Quarkcreme mit Waldbeeren ^m	Gemüse-Reispfanne mit Geflügelstreifen an Kräuterrahmsauce ^{g,m,g1} Quarkcreme mit Waldbeeren ^m	frischer Apfelpannkuchen ^{g,e,m,g1} dazu Vanillesauce ^m Quarkcreme mit Waldbeeren ^m	pikante Gurkenhappen ^{12, sen} oder Tomate in Scheiben
	411 kcal, 41g KH	542 kcal, 68g KH	620 kcal, 99g KH	62 kcal, 13g KH
Do	Hähnchenschnitzel ^{g,g1} an süß-saurer Sauce und Reis dazu Chinakohlsalat ^{12,g,e,m,g1} Fruchtkompott ^{2,12}	Hackbraten vom Rind ^{g,m,g1} in eigener Sauce mit Gartengemüse ^{se} und Dampfkartoffeln Fruchtkompott ^{2,12}	Frühlingsrolle ^{g,e,so,g1} an süß-saurer Sauce und Reis dazu Chinakohlsalat ^{12,g,e,m,g1} Fruchtkompott ^{2,12}	bunter Zucchini-salat ^{sen} oder Tomate in Scheiben
	558 kcal, 80g KH	448 kcal, 40g KH	594 kcal, 94g KH	64 kcal, 7g KH
Fr	Fischilet Bordelaise ^{g,f,g1} in Senfsauce ^{g,m,sen,g1} und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat ^{sen} Karamellpudding ^{m,n,n2}	Putengulasch in Pilz-Kräutersauce ^m mit Kohlrabigemüse ^m und Nudeln ^{g,g1} Karamellpudding ^{m,n,n2}	Schmorkartoffeln mit Kräuterdip ^m und gebratenen Champignons ^m dazu Gurkensalat ^{sen} Karamellpudding ^{m,n,n2}	Wachsbohnen-salat ^{sen} oder Tomate in Scheiben
	380 kcal, 47g KH	708 kcal, 65g KH	645 kcal, 71g KH	57 kcal, 6g KH
Sa	Münsterländer Linseneintopf ^{se} mit Mettwurst in Scheiben vom Schwein ^{1,2} Fruchtjoghurt ^m	Zucchini-auf ^{lauf} mit Rinderhackfleisch ^{e,m} an Kräutersauce ^{g,m,g1} Fruchtjoghurt ^m	Spinat-medail ^{lon} ^{g,e,m,g1,g2} an Gorgonzolasauce ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m dazu Endivienmixsalat ^{12,g,e,m,g1} Fruchtjoghurt ^m	orientalischer Couscous-Salat ^{g,se,sen,g1} oder Tomate in Scheiben
	555 kcal, 59g KH	661 kcal, 53g KH	591 kcal, 67g KH	155 kcal, 21g KH
So	Rinderroulade "Hausfrauen Art" ^{1,2, sen} in eigener Sauce Apfelrotkohl ² und Kartoffelknödel Sahnepudding mit Erdbeersauce ^m	Hähnchenspieß mit fruchtiger Füllung ^{2,g,g1,g5} an Kokos-Currysauce ^{g,m,g1} mit Möhren-Ingwergemüse und Reis Sahnepudding mit Erdbeersauce ^m	Champignon-Blätterteig-Tasche ^{g,e,m,g1,g2} an Kräutersauce ^{g,m,g1} dazu Romanescogemüse und Reis Sahnepudding mit Erdbeersauce ^m	Eiersalat mit Champignons und Spargel ^{2,12,g,e,m,g1} oder Tomate in Scheiben
	577 kcal, 64g KH	719 kcal, 98g KH	894 kcal, 130g KH	201 kcal, 4g KH

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (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; (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (g5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse