

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	pikanter Heringstip ^{2,10,e,f,m} mit Prinzessbohnen dazu Bratkartoffeln Milchreis mit Zimt und Zucker ^m	frisches Rührei ^{e,m} dazu Spinat ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m Milchreis mit Zimt und Zucker ^m	vegetarische Sauerkraut- Lasagne ^{g,e,m,g1} dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Milchreis mit Zimt und Zucker ^m	Möhren-Apfelsalat oder Tomate in Scheiben
	716 kcal, 59g KH	541 kcal, 52g KH	715 kcal, 67g KH	58 kcal, 9g KH
Di	Rindergeschnetzeltes Art Stroganoff ^{4,sen} mit Balkangemüse und Dampfkartoffeln Nougatcreme ^{m,n,n2}	Königsberger Klopse (Schwein) ^e an Kapernsauce ^{g,m,g1} und Dampfkartoffeln Rote Betesalat ⁴ Nougatcreme ^{m,n,n2}	Spargel- Kartoffelauflauf ^{g,m,g1} an Sauce Béarnaise ^{g,e,m,se,g1} Nougatcreme ^{m,n,n2}	Tomate in Scheiben
	523 kcal, 56g KH	495 kcal, 52g KH	495 kcal, 57g KH	11 kcal, 2g KH
Mi	Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln Quarkcreme mit Waldbeeren ^m	Zucchiniauflauf mit Rinderhackfleisch ^{e,m} an Kräutersauce ^{g,m,g1} Quarkcreme mit Waldbeeren ^m	frischer Apfelfannkuchen ^{g,e,m,g1} dazu Vanillesauce ^m Quarkcreme mit Waldbeeren ^m	pikante Gurkenhappen ^{12,sen} oder Tomate in Scheiben
	411 kcal, 41g KH	690 kcal, 50g 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} Mango-Joghurtcreme ^m	Hackbraten vom Rind ^{g,m,g1} in eigener Sauce mit Gartengemüse ^{se} und Dampfkartoffeln Mango-Joghurtcreme ^m	Frühlingsrolle ^{g,e,so,g1} an süß-saurer Sauce und Reis dazu Chinakohlsalat ^{12,g,e,m,g1} Mango-Joghurtcreme ^m	bunter Erbsen- Maissalat oder Tomate in Scheiben
	640 kcal, 92g KH	530 kcal, 52g KH	676 kcal, 106g KH	89 kcal, 8g KH
Fr	Fischfilet Bordelaise ^{g,f,g1} in Senfsauce ^{g,m,sen,g1} und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat ^{sen} Karamellpudding ^{m,n,n2}	Schweinegulasch mit Champignons 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}	Wachsbohnenalat ^{sen} oder Tomate in Scheiben
	380 kcal, 47g KH	705 kcal, 68g KH	645 kcal, 71g KH	57 kcal, 6g KH
Sa	Münsterländer Linseneintopf ^{m,se} mit Mettwurst in Scheiben vom Schwein ^{1,2} Fruchtjoghurt ^m	Gemüse-Reispfanne mit Geflügelstreifen an Kräuterrahmsauce ^{g,m,g1} Fruchtjoghurt ^m	Spinatmedaillon ^{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
	541 kcal, 59g KH	513 kcal, 72g KH	591 kcal, 67g KH	155 kcal, 21g KH
So	Rinderroulade "Hausfrauen Art" ^{1,2,sen} in eigener Sauce dazu Apfelrotkohl ² und Kartoffelknödel Sahnepudding mit Erdbeersauce ^m	Hähnchenfiletspieß an Kokos-Currysauce ^{g,m,g1} mit Möhren-Ingwergemüse und Reis Sahnepudding mit Blaubeeren ^m	Champignon-Blätterteig- Tasche ^{g,e,m,g1,g2} an Kräutersauce ^{g,m,g1} dazu Romanescogemüse und Reis Sahnepudding mit Blaubeeren ^m	Eiersalat mit Champignons und Spargel ^{2,12,g,e,m,g1} oder Tomate in Scheiben
	587 kcal, 66g KH	652 kcal, 73g KH	900 kcal, 132g KH	201 kcal, 4g KH

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit 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; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (n2)
Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse