

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
<b>Mo</b>	Leberkäse, bayrisch <sup>1,2</sup> an pikanter Sauce mit Bayrisch Kraut <sup>1,2,m</sup> und Dampfkartoffeln Stracciatella-Creme <sup>m</sup>	Hähnchen "Milanese" <sup>g,m,g1</sup> an Tomaten-Basilikum- Sauce <sup>g,m,g1</sup> mit Blumenkohl <sup>g,m,g1</sup> und Rosmarinkartoffeln Stracciatella-Creme <sup>m</sup>	veganes Cordon Bleu <sup>g,so,g1</sup> an Tomaten-Basilikum- Sauce <sup>g,m,g1</sup> mit Blumenkohl <sup>g,m,g1</sup> und Rosmarinkartoffeln Stracciatella-Creme <sup>m</sup>	pikante Gurkenhappen <sup>12,sen</sup> oder Tomate in Scheiben
	536 kcal, 31g KH	594 kcal, 56g KH	487 kcal, 47g KH	62 kcal, 13g KH
<b>Di</b>	Schweinegeschnetzeltes Gyros Art mit Tzatziki <sup>m</sup> und Tomatenreis und Krautsalat <sup>2</sup> Birnenkompott <sup>n,n2</sup>	Spargel-Kartoffelauflauf mit gekochtem Schinken von der Pute <sup>1,2,16,g,e,m,se,g1</sup> an leichter Sauce Hollandaise <sup>g,e,m,se,g1</sup> Birnenkompott <sup>n,n2</sup>	Gemüse-Reispfanne an Kräutersauce <sup>g,m,g1</sup> Birnenkompott <sup>n,n2</sup>	bunter Erbsen- Maissalat oder Tomate in Scheiben
	694 kcal, 72g KH	547 kcal, 49g KH	418 kcal, 71g KH	89 kcal, 8g KH
<b>Mi</b>	bunter Gartengemüse Eintopf mit Kochschinkenstreifen vom Schwein <sup>1,2,16</sup> Waldfruchtputting <sup>m</sup>	Marinierte Hähnchenkeule an Salbeisauce mit Leipziger Allerlei und Dampfkartoffeln Waldfruchtputting <sup>m</sup>	Gebackener Camembert <sup>g,m,g1</sup> und Preiselbeeren mit Pfirsich, Ananas dazu Rohkostsalat <sup>12,g,e,m,sen,g1</sup> Waldfruchtputting <sup>m</sup>	Waldorfsalat (mit Sellerie) <sup>12,g,e,so,m,n,se,sen,sch,g1,n2</sup> oder Tomate in Scheiben
	330 kcal, 41g KH	759 kcal, 48g KH	746 kcal, 65g KH	84 kcal, 7g KH
<b>Do</b>	Schweineschnitzel <sup>g,g1</sup> an leichter Sauce Hollandaise <sup>g,e,m,se,g1</sup> mit Spargel und Petersilienkartoffeln Quarkspeise <sup>m</sup>	gratinierte Zucchini mit Rinderhack gefüllt <sup>m</sup> an Kräutersauce <sup>g,m,g1</sup> und Dampfkartoffeln Quarkspeise <sup>m</sup>	Gemüsestrudel- Schnitte <sup>g,m,se,g1</sup> an Kräutersauce <sup>g,m,g1</sup> dazu Romanescogemüse und Dampfkartoffeln Quarkspeise <sup>m</sup>	Nudelsalat mit Mandarinen <sup>12,g,e,sen,g1</sup> oder Tomate in Scheiben
	609 kcal, 53g KH	483 kcal, 37g KH	447 kcal, 54g KH	201 kcal, 26g KH
<b>Fr</b>	Fisch-Schlemmerfilet <sup>f,m</sup> an Tomatensauce <sup>g,m,g1</sup> und Kartoffelpüree <sup>m</sup> dazu Möhrensalat Schokoladenputting <sup>m</sup>	Putenbruststreifen "indische Art" <sup>g,m,g1</sup> dazu Erbsen und Reis Schokoladenputting <sup>m</sup>	Hausgemachter Grießbrei <sup>g,m,g1</sup> Pfirsichkompott Schokoladenputting <sup>m</sup>	Gurkensalat <sup>m</sup> oder Tomate in Scheiben
	516 kcal, 51g KH	636 kcal, 79g KH	532 kcal, 84g KH	82 kcal, 7g KH
<b>Sa</b>	Westfälischer Erbseneintopf <sup>se</sup> Geflügelbockwurst <sup>1,2,16</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Gemüsepfanne mit Hähnchenbruststreifen an Korbelsauce <sup>g,m,g1</sup> dazu grüne Bandnudeln <sup>g,g1</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Vegetarische Linsenbolognese <sup>se</sup> auf Vollkornspaghetti <sup>g,g1</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Kartoffelsalat <sup>12,e,sen</sup> oder Tomate in Scheiben
	463 kcal, 67g KH	455 kcal, 58g KH	246 kcal, 40g KH	172 kcal, 17g KH
<b>So</b>	gekochtes Rindfleisch <sup>se</sup> in Zwiebelsauce <sup>g,m,sen,g1</sup> und Dampfkartoffeln dazu Blattsalatmix <sup>12,g,e,m,sen,g1</sup> Haselnussputting <sup>m,n,n2</sup>	würziges Putenragout mit Kohlrabigemüse <sup>m</sup> und Dampfkartoffeln Haselnussputting <sup>m,n,n2</sup>	Vollkorn- Gemüsebratling <sup>g,e,se,g1</sup> an Frühlingzwiebelsauce <sup>m</sup> mit Kohlrabigemüse <sup>m</sup> und Wildreis Haselnussputting <sup>m,n,n2</sup>	Eiersalat mit Champignons und Spargel <sup>2,12,g,e,m,g1</sup> oder Tomate in Scheiben
	601 kcal, 58g KH	588 kcal, 48g KH	601 kcal, 91g KH	169 kcal, 4g KH

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat  
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; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

**Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!**

