

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
<b>Mo</b>	Rostbratwurst vom Schwein <sup>16,se,sen</sup> an Curry-Tomatensauce und Kartoffelrösti dazu Eisbergsalat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Fruchtkompott <sup>2,12</sup>	Eieromelette mit Champignons <sup>9,e,m,g1</sup> an Bärlauchsauce <sup>9,m,g1</sup> dazu Spinat <sup>9,m,g1</sup> und Kartoffelpüree <sup>m</sup> Fruchtkompott <sup>2,12</sup>	Vegetarische Paprikaschote mit Gemüse gefüllt <sup>9,se,sen,g1</sup> an Bärlauchsauce <sup>9,m,g1</sup> und Kartoffelpüree <sup>m</sup> Fruchtkompott <sup>2,12</sup>	bunter Reissalat mit Thunfisch <sup>12,g,e,f,m,se,g1</sup> oder Tomate in Scheiben
	635 kcal, 53g KH	576 kcal, 51g KH	261 kcal, 34g KH	134 kcal, 16g KH
<b>Di</b>	herzhafte Sülze vom Schwein <sup>1,2,16,se,sen</sup> mit Remoulade <sup>12,e,sen</sup> dazu Bratkartoffeln dazu gemischter Salat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Rhabarber-Joghurt <sup>10,m</sup>	Hähnchenbrustfilet natur an Käsesauce <sup>12,g,m,g1</sup> dazu Broccoligemüse und Spätzle <sup>9,e,g1</sup> Rhabarber-Joghurt <sup>10,m</sup>	Blumenkohl-Broccoli-Kartoffel Gratin <sup>e,m</sup> an Käsesauce <sup>12,g,m,g1</sup> Rhabarber-Joghurt <sup>10,m</sup>	Wachsbohnen Salat <sup>sen</sup> oder Tomate in Scheiben
	766 kcal, 45g KH	561 kcal, 46g KH	537 kcal, 42g KH	57 kcal, 6g KH
<b>Mi</b>	Kohlroulade mit Mettfüllung vom Schwein <sup>m,sen</sup> an Specksauce <sup>1,2</sup> und Kartoffelpüree <sup>m</sup> Karamellpudding <sup>12,m,n,n2</sup>	Westfälischer Möhreeneintopf mit Rinderhackbällchen <sup>9,e,se,sen,g1</sup> Karamellpudding <sup>12,m,n,n2</sup>	süße Mini-Germknödel mit Kirschfüllung <sup>1,g,g1</sup> dazu Vanillesauce <sup>m</sup> Karamellpudding <sup>12,m,n,n2</sup>	bunter Zucchinisalat <sup>sen</sup> oder Tomate in Scheiben
	290 kcal, 42g KH	418 kcal, 49g KH	465 kcal, 91g KH	64 kcal, 7g KH
<b>Do</b>	Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce <sup>12,g,e,m,g1</sup> an Spiralludeln <sup>9,g1</sup> dazu Gurkensalat <sup>sen</sup> Blaubeer-Quarkcreme <sup>m</sup>	Schweineschnitzel <sup>9,g1</sup> an Champignonsauce <sup>m</sup> Schwarzwurzeln <sup>m</sup> und Dampfkartoffeln Blaubeer-Quarkcreme <sup>m</sup>	herzhafter Zwiebelkuchen <sup>9,e,m,se,g1</sup> dazu gemischter Salat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Blaubeer-Quarkcreme <sup>m</sup>	Tomatensalat <sup>sen</sup>
	489 kcal, 60g KH	589 kcal, 65g KH	699 kcal, 66g KH	41 kcal, 4g KH
<b>Fr</b>	paniertes Seelachsfilet mit Oregano <sup>9,f,g1,g5</sup> an Dillsauce <sup>9,m,g1</sup> Paprikarahmgemüse <sup>m</sup> und Kartoffelpüree <sup>m</sup> Zitronencreme <sup>6,m</sup>	Putengeschnetzeltes „süß-sauer“ dazu Romanescomix und Reis Zitronencreme <sup>6,m</sup>	vegane Fischfrikadelle <sup>9,sen,g1</sup> an Dillsauce <sup>9,m,g1</sup> Paprikarahmgemüse <sup>m</sup> und Kartoffelpüree <sup>m</sup> Zitronencreme <sup>6,m</sup>	Gemüsesalat <sup>12,sch</sup> oder Tomate in Scheiben
	420 kcal, 56g KH	631 kcal, 95g KH	436 kcal, 58g KH	74 kcal, 6g KH
<b>Sa</b>	westfälischer Schnittbohneeneintopf mit Rindfleischstreifen Frucht-Sahnejoghurt <sup>m</sup>	Schweinegulasch mit Champignons mit Blumenkohl <sup>9,m,g1</sup> und Nudeln <sup>9,g1</sup> Frucht-Sahnejoghurt <sup>m</sup>	gefüllte Cannelloni mit Käse überbacken <sup>9,e,m,g1</sup> dazu Eisbergsalat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Frucht-Sahnejoghurt <sup>m</sup>	Fruchtkompott mit Vanillesauce <sup>m</sup> oder Tomate in Scheiben
	399 kcal, 45g KH	586 kcal, 61g KH	546 kcal, 57g KH	152 kcal, 34g KH
<b>So</b>	Senfrustengulasch (Schwein) <sup>12,sen</sup> mit Karotten-Bohngemüse und Kartoffelknödel Vanillecremepudding <sup>12,m</sup>	frisches Rührei <sup>e,m</sup> an leichter Sauce Hollandaise <sup>9,e,m,se,g1</sup> mit Spargel und Dampfkartoffeln Vanillecremepudding <sup>12,m</sup>	Kartoffel Cordon-Bleu <sup>9,m,g1</sup> an leichter Sauce Hollandaise <sup>9,e,m,se,g1</sup> mit Spargel und Dampfkartoffeln Vanillecremepudding <sup>12,m</sup>	pikanter Spargelsalat <sup>12,g,e,m,g1</sup> oder Tomate in Scheiben
	606 kcal, 54g KH	577 kcal, 40g KH	386 kcal, 39g 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; (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; (sch) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse