

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Schweineroulade "Jäger Art" ^{g,g1} an Waldpilzsauce ^m und Dampfkartoffeln Wachsbohnsalat ^{12,g,e,m,g1} Apfelcreme ^{2,12,m}	gekochtes Rindfleisch ^{se} Meerrettichsauce ^{2,13,g,m,sch,g1} mit Kaisergemüse und Dampfkartoffeln Apfelcreme ^{2,12,m}	leichtes Pilzragout ^m auf Semmelknödel ^{g,e,g1} Wachsbohnsalat ^{12,g,e,m,g1} Apfelcreme ^{2,12,m}	vegetarischer Tortellinisalat ^{12,g,e,m,g1} oder Tomate in Scheiben
	668 kcal, 49g KH	524 kcal, 51g KH	604 kcal, 73g KH	174 kcal, 19g KH
Di	Bifteki vom Rind mit Frischkäse ^{g,so,m,g1} mit Tzatziki ^m und Tomatenreis und Krautsalat ² Fruchtkompott ^{2,12}	Fischragout "Gärtnerin" in Kräutersauce ^{g,f,m,se,g1} mit Karotten- Zucchini Gemüse und Bandnudeln ^{g,e,g1} Fruchtkompott ^{2,12}	feiner Kaiserschmarrn mit Rosinen ^{g,e,m,g1} dazu Vanillesauce ^m Fruchtkompott ^{2,12}	Gurkensalat ^m oder Tomate in Scheiben
	648 kcal, 67g KH	509 kcal, 64g KH	841 kcal, 117g KH	82 kcal, 7g KH
Mi	Münsterländer Bohnensuppe ^{se} mit Rindfleischstreifen Schokoladenpudding mit Birne ^m	Geflügelgeschmetzeltes in Orangen Balsamicosauce ^{12,sch} dazu Erbsen- Spargelgemüse und Reis Schokoladenpudding mit Birne ^m	bunter Gemüse- Kartoffelauflauf ^{e,m} an Kräutersauce ^{g,m,g1} Schokoladenpudding mit Birne ^m	Kohlrabisalat ^{sen} oder Tomate in Scheiben
	472 kcal, 59g KH	689 kcal, 77g KH	537 kcal, 59g KH	68 kcal, 9g KH
Do	Schweineschnitzel ^{g,g1} an Pfeffersauce ^{2,m} mit Kohlrabigemüse ^m und Dampfkartoffeln Pfirsich-Maracujacreme ^m	Gabelspaghetti ^{g,e,g1} mit Bolognesesauce vom Rind mit Parmesan ^{1,e,m} dazu Chinakohlsalat ^{12,g,e,m,g1} Pfirsich-Maracujacreme ^m	Gabelspaghetti ^{g,e,g1} mit Gemüsebolognese ^{se} dazu Chinakohlsalat ^{12,g,e,m,g1} Pfirsich-Maracujacreme ^m	pikante Gurkenhappen ^{12,sen} oder Tomate in Scheiben
	583 kcal, 64g KH	743 kcal, 84g KH	545 kcal, 86g KH	62 kcal, 13g KH
Fr	Bratwurst vom Schwein ² an pikanter Sauce mit Rahm-Wirsinggemüse ^m und Kartoffelpüree ^m Haselnusspudding ^{m,n,n2}	Gebratenes Rotbarschfilet, paniert ^{g,f,g1} an Kräutersauce ^{g,m,g1} dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Haselnusspudding ^{m,n,n2}	bunte Gemüselasagne mit Käse überbacken ^{g,e,m,g1} an Kräutersauce ^{g,m,g1} Haselnusspudding ^{m,n,n2}	oder Tomate in Scheiben
	623 kcal, 54g KH	645 kcal, 80g KH	1042 kcal, 103g KH	11 kcal, 2g KH
Sa	Geflügelfrikadelle ^{g,e,m,sen,g1} an Geflügelsauce mit Fingermöhren und Dampfkartoffeln Fruchtjoghurt ^m	Münsterländer Steckrübeneintopf ^{se} mit Rindfleischstreifen Fruchtjoghurt ^m	Gemüseschnitzel ^{g,g1,g2,g6} an Sauce Béarnaise ^{g,e,m,se,g1} mit Fingermöhren und Dampfkartoffeln Fruchtjoghurt ^m	Vanillepudding mit Fruchtsoße ^m oder Tomate in Scheiben
	496 kcal, 57g KH	265 kcal, 41g KH	599 kcal, 87g KH	99 kcal, 16g KH
So	Spießbraten vom Schwein an brauner Zwiebel- Senfsauce ^{sen} mit Blumenkohl ^{g,m,g1} und Kartoffelgratin ^m Mokkapudding ^{g,m,g5}	kleine Filets vom Hähnchen an Rosmarinsauce und Dampfkartoffeln Tomatensalat ^{sen} Mokkapudding ^{g,m,g5}	Broccoli-Nuss- Bratling ^{g,n,g1,g6,n1,n2} an Käsesauce ^{12,g,m,g1} und Dampfkartoffeln Tomatensalat ^{sen} Mokkapudding ^{g,m,g5}	bunter Reissalat ^{12,g,e,m,se,g1} oder Tomate in Scheiben
	711 kcal, 39g KH	302 kcal, 26g KH	472 kcal, 55g KH	112 kcal, 16g KH

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (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; (g6) Hafer und Hafererzeugnisse; (n1) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse