

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
<b>Mo</b>	Rindergeschnetzeltes Art Stroganoff <sup>4, sen</sup> mit Balkangemüse und Reis Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>m</sup>	Königsberger Klopse (Schwein) Rote Betesalat <sup>4</sup> und Dampfkartoffeln Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>m</sup>	Spargel-Kartoffelaufauf <sup>g,m,g1</sup> an Sauce Béarnaise <sup>g,e,m,se,g1</sup> Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>m</sup>	Möhren-Apfelsalat oder Tomate in Scheiben
	607 kcal, 78g KH	392 kcal, 47g KH	470 kcal, 57g KH	58 kcal, 9g KH
<b>Di</b>	pikanter Heringstip <sup>2,10,e,f,m</sup> mit Prinzessbohnen dazu Bratkartoffeln Fruchtkompott <sup>2,12</sup>	frisches Rührei <sup>e,m</sup> dazu Rahmspinat <sup>g,m,g1</sup> und Kartoffelpüree <sup>m</sup> Fruchtkompott <sup>2,12</sup>	Blumenkohl-Bratling <sup>g,e,m,g1</sup> an Bärlauchsauce <sup>g,m,g1</sup> mit Balkangemüse und Kartoffelpüree <sup>m</sup> Fruchtkompott <sup>2,12</sup>	Tomate in Scheiben
	636 kcal, 43g KH	431 kcal, 32g KH	571 kcal, 78g KH	11 kcal, 2g KH
<b>Mi</b>	Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln Quarkcreme mit Waldbeeren <sup>m</sup>	Gemüse-Reispfanne mit Geflügelstreifen an Kräuterrahmsauce <sup>g,m,g1</sup> Quarkcreme mit Waldbeeren <sup>m</sup>	frischer Apfelpannkuchen <sup>g,e,m,g1</sup> dazu Vanillesauce <sup>m</sup> Quarkcreme mit Waldbeeren <sup>m</sup>	pikante Gurkenhappen <sup>12, sen</sup> oder Tomate in Scheiben
	411 kcal, 41g KH	542 kcal, 68g KH	620 kcal, 99g KH	62 kcal, 13g KH
<b>Do</b>	frischer Spargel an leichter Sauce Hollandaise <sup>g,e,m,se,g1</sup> dazu roher und gekochter Schinken <sup>1,2</sup> und Dampfkartoffeln Nougatcreme <sup>m,n,n2</sup>	Hackbraten vom Rind <sup>g,m,g1</sup> in eigener Sauce mit Gartengemüse <sup>se</sup> und Dampfkartoffeln Nougatcreme <sup>m,n,n2</sup>	Frühlingsrolle <sup>g,e,so,g1</sup> an süß-saurer Sauce und Reis dazu Chinakohlsalat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Nougatcreme <sup>m,n,n2</sup>	bunter Zucchinisalat <sup>sen</sup> oder Tomate in Scheiben
	473 kcal, 47g KH	567 kcal, 57g KH	713 kcal, 111g KH	64 kcal, 7g KH
<b>Fr</b>	Fischfilet Bordelaise <sup>g,f,g1</sup> in Senfsauce <sup>g,m, sen,g1</sup> und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat <sup>sen</sup> Karamellpudding <sup>m,n,n2</sup>	Putengulasch in Pilz-Kräutersauce <sup>m</sup> mit Kohlrabigemüse <sup>m</sup> und Nudeln <sup>g,g1</sup> Karamellpudding <sup>m,n,n2</sup>	Schmorkartoffeln mit Kräuterdip <sup>m</sup> und gebratenen Champignons <sup>m</sup> dazu Gurkensalat <sup>sen</sup> Karamellpudding <sup>m,n,n2</sup>	Wachsbohnsalat <sup>sen</sup> oder Tomate in Scheiben
	380 kcal, 47g KH	708 kcal, 65g KH	645 kcal, 71g KH	57 kcal, 6g KH
<b>Sa</b>	Münsterländer Linseneintopf <sup>se</sup> mit Mettwurst in Scheiben vom Schwein <sup>1,2</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Zucchini-auflauf mit Rinderhackfleisch <sup>e,m</sup> an Kräutersauce <sup>g,m,g1</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Spinatmedaillon <sup>g,e,m,g1,g2</sup> an Gorgonzolasauce <sup>g,m,g1</sup> und Kartoffelpüree <sup>m</sup> dazu Endivienmixsalat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	orientalischer Couscous-Salat <sup>g,se, sen,g1</sup> oder Tomate in Scheiben
	555 kcal, 59g KH	661 kcal, 53g KH	591 kcal, 67g KH	155 kcal, 21g KH
<b>So</b>	Rinderroulade "Hausfrauen Art" <sup>1,2, sen</sup> in eigener Sauce Apfelrotkohl <sup>2</sup> und Kartoffelknödel Sahnepudding mit Erdbeersauce <sup>m</sup>	Hähnchenspieß mit fruchtiger Füllung <sup>2,g,g1,g5</sup> an Kokos-Currysauce <sup>g,m,g1</sup> mit Möhren-Ingwergemüse und Reis Sahnepudding mit Erdbeersauce <sup>m</sup>	Champignon-Blätterteig-Tasche <sup>g,e,m,g1,g2</sup> an Kräutersauce <sup>g,m,g1</sup> mit Möhren-Ingwergemüse und Reis Sahnepudding mit Erdbeersauce <sup>m</sup>	Eiersalat mit Champignons und Spargel <sup>2,12,g,e,m,g1</sup> oder Tomate in Scheiben
	577 kcal, 64g KH	719 kcal, 98g KH	891 kcal, 128g 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; (g5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

**Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!**

