

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

