

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Paprika mit Mettfüllung vom Schwein ^{g,so,g1} an Tomatensauce ^{g,m,g1} und Reis dazu Gurkensalat ^{sen} Mandel-Kokoscreme ^m	gekochtes Rindfleisch ^{se} an Kräutersauce ^{g,m,g1} mit Kaisergemüse und Dampfkartoffeln Mandel-Kokoscreme ^m	pikant gefüllte Maultaschen ^{g,e,se,g1} Gemüserahmsauce ^{g,m,g1} Mandel-Kokoscreme ^m	bunter Erbsen-Maissalat
	581 kcal, 78g KH	545 kcal, 53g KH	694 kcal, 98g KH	74 kcal, 6g KH
Di	Rostbratwurst vom Schwein ^{16,se,sen} an Curry-Tomatensauce und Kartoffelrösti dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Fruchtkompott ^{2,12}	Hähnchenbrustfilet natur an Rosmarinsauce mit Zucchini-gemüse und Dampfkartoffeln Fruchtkompott ^{2,12}	feiner Kaiserschmarrn mit Rosinen ^{g,e,m,g1} dazu Vanillesauce ^m Fruchtkompott ^{2,12}	Nudelsalat mit Mandarinen ^{12,g,e,g1}
	634 kcal, 53g KH	345 kcal, 31g KH	841 kcal, 117g KH	190 kcal, 24g KH
Mi	Westfälischer Erbseneintopf ^{se} Geflügelbratwurst ^{1,2,16} Schokoladenpudding ^m	Geflügelgeschmetzelttes in Orangen Balsamicosauce ^{13,sch} dazu Erbsen-Spargelgemüse und Spätzle ^{g,e,g1} Schokoladenpudding ^m	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^m an Kräuter-Joghurt-Dip ^m mit Ratatouille-Gemüsemischung Schokoladenpudding ^m	Kohlrabisalat ^{sen}
	500 kcal, 69g KH	659 kcal, 69g KH	636 kcal, 76g KH	57 kcal, 7g KH
Do	Schweineschnitzel ^{g,g1} an Pfeffersauce ^{2,m} mit Blumenkohl ^{g,m,g1} und Dampfkartoffeln Pfirsich-Maracujacreme ^m	Gabelspaghetti ^{g,e,g1} Bolognesesauce vom Rind mit Parmesan ^{1,e,m} dazu Chinakohlsalat ^{12,g,e,m,g1} Pfirsich-Maracujacreme ^m	Gemüseschnitzel ^{g,g1,g2,g6} an Tomatensauce ^{g,m,g1} mit Blumenkohl ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m Pfirsich-Maracujacreme ^m	Eiersalat mit Spargel und Champignons ^{2,12,g,e,m,g1}
	528 kcal, 62g KH	743 kcal, 84g KH	569 kcal, 83g KH	164 kcal, 2g KH
Fr	Cevapcici vom Rind ^{g,e,sen,g1} mit Tzatziki ^m und Tomatenreis und Krautsalat ² Haselnusspudding ^m	Gebratenes Rotbarschfilet, paniert ^{g,f,g1} an Kräutersauce ^{g,m,g1} dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Haselnusspudding ^m	Schwäbische Spätzlepfanne mit Pilzen, Zwiebeln und Käse ^{g,e,m,g1} an Gorgonzolasauce ^{g,m,g1} dazu Eisbergsalat ^{12,g,e,m,g1} Haselnusspudding ^m	pikante Gurkenhappen ^{12,sen}
	587 kcal, 68g KH	571 kcal, 69g KH	737 kcal, 88g KH	51 kcal, 11g KH
Sa	Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln Fruchtjoghurt ^m	Hähnchenfiletspieß an Currysauce ^{g,m,g1} mit Möhren-Ingwergemüse und Reis Fruchtjoghurt ^m	süße Marillenknödel mit Fruchtmark ^{12,g,e,m,g1} dazu Vanillesauce ^m Fruchtjoghurt ^m	Vanillepudding mit Fruchtsoße ^m
	382 kcal, 45g KH	560 kcal, 71g KH	515 kcal, 86g KH	88 kcal, 14g KH
So	Spießbraten vom Schwein an brauner Zwiebel-Senfesauce ^{sen} mit Kohlrabigemüse ^m und Kartoffelrösti Mokka- und Haselnusspudding ^m	mariniertes Seelachsfilet ^{ff,m} in Estragonsauce ^{g,m,g1} Tomatensalat ^{sen} und Dampfkartoffeln Mokka- und Haselnusspudding ^m	Broccoli-Nuss-Bratling ^{g,n,g1,g6,n1,n2} an Käsesauce ^{12,g,m,g1} und Dampfkartoffeln Tomatensalat ^{sen} Mokka- und Haselnusspudding ^m	bunter Reissalat ^{12,g,e,m,se,g1}
	797 kcal, 65g KH	425 kcal, 46g KH	578 kcal, 73g KH	101 kcal, 14g KH

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (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; (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (g6) Hafer und Hafererzeugnisse; (n1) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!

