

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
<b>Mo</b>	Kartoffel-Curry mit Asia Gemüse und Hähnchenbruststreifen <sup>m</sup> Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>m</sup>	Königsberger Klopse (Schwein) <sup>e</sup> an Kapernsauce <sup>g,m,g1</sup> und Dampfkartoffeln Rote Betesalat <sup>4</sup> Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>m</sup>	bunter Gemüse-Kartoffelauflauf <sup>e,m</sup> an Sauce Béarnaise <sup>g,e,m,se,g1</sup> Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>m</sup>	Möhren-Apfelsalat
	412 kcal, 54g KH	470 kcal, 50g KH	536 kcal, 59g KH	47 kcal, 7g KH
<b>Di</b>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein <sup>m</sup> mit Erbsengemüse und Spätzle <sup>g,e,g1</sup> Nougatcreme <sup>m</sup>	frisches Rührei <sup>e,m</sup> dazu Rahmspinat <sup>g,m,g1</sup> und Kartoffelpüree <sup>m</sup> Nougatcreme <sup>m</sup>	hausgemachte, frische Gemüsepizza <sup>g,m,g1</sup> dazu gemischter Salat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Nougatcreme <sup>m</sup>	bunter Zucchinisalat <sup>sen</sup>
	682 kcal, 61g KH	496 kcal, 42g KH	585 kcal, 67g KH	53 kcal, 5g KH
<b>Mi</b>	Marokkanischer Kichererbseneintopf <sup>m</sup> mit Rinderhackbällchen <sup>g,e,se,sen,g1</sup> Erdbeerquark <sup>m</sup>	Putengeschnetzeltes „süß-sauer“ dazu Romanescomix und Reis Erdbeerquark <sup>m</sup>	Schmorkartoffeln mit Kräuterdip <sup>m</sup> mit gebratenen Champignons <sup>m</sup> dazu gemischter Salat <sup>sen</sup> Erdbeerquark <sup>m</sup>	pikante Gurkenhappen <sup>12,sen</sup>
	551 kcal, 63g KH	601 kcal, 89g KH	694 kcal, 67g KH	51 kcal, 11g KH
<b>Do</b>	Hähnchenschnitzel <sup>g,g1</sup> Tomaten-Mozzarella-Sauce <sup>g,m,g1</sup> und Bandnudeln <sup>g,m,g1</sup> dazu Chinakohlsalat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Mango-Joghurtcreme <sup>m</sup>	Hackbraten vom Rind <sup>g,m,g1</sup> in eigener Sauce mit Gartengemüse <sup>se</sup> und Dampfkartoffeln Mango-Joghurtcreme <sup>m</sup>	Frühlingsrolle <sup>g,se,g1</sup> an süß-saurer Sauce und Reis dazu Chinakohlsalat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Mango-Joghurtcreme <sup>m</sup>	Tomate in Scheiben
	632 kcal, 83g KH	530 kcal, 52g KH	653 kcal, 108g KH	11 kcal, 2g KH
<b>Fr</b>	pikanter Heringstip <sup>2,10,e,f,m</sup> mit Prinzessbohnen mit Bratkartoffeln Karamellpudding <sup>12,m,n,n2</sup>	Schweinegulasch mit Champignons mit Kohlrabigemüse <sup>m</sup> und Nudeln <sup>g,g1</sup> Karamellpudding <sup>12,m,n,n2</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> Karamellpudding <sup>12,m,n,n2</sup>	Wachsbohnen Salat <sup>sen</sup>
	698 kcal, 55g KH	651 kcal, 65g KH	610 kcal, 67g KH	46 kcal, 4g KH
<b>Sa</b>	Münsterländer Linseneintopf <sup>m,se</sup> mit Mettwurst in Scheiben vom Schwein <sup>1,2</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Gemüse-Reispfanne mit Geflügelstreifen an Kräuterrahmsauce <sup>g,m,g1</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	frischer Apfelpannkuchen <sup>g,e,m,g1</sup> dazu Vanillesauce <sup>m</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Grießpudding mit Obst <sup>g,m,g1</sup>
	541 kcal, 59g KH	513 kcal, 72g KH	583 kcal, 101g KH	86 kcal, 15g KH
<b>So</b>	Rinderroulade "Hausfrauen Art" <sup>1,2,sen</sup> in eigener Sauce dazu Apfelrotkohl <sup>2</sup> und Kartoffelknödel Sahnepudding mit Blaubeeren <sup>m</sup>	kleine Filets vom Hähnchen an Rosmarinsauce dazu Romanescogemüse und Dampfkartoffeln Sahnepudding mit Blaubeeren <sup>m</sup>	Champignon-Blätterteig-Tasche <sup>g,e,m,g1,g2</sup> an Kräutersauce <sup>g,m,g1</sup> dazu Romanescogemüse und Dampfkartoffeln Sahnepudding mit Blaubeeren <sup>m</sup>	pikanter Spargelsalat <sup>12,g,e,m,g1</sup>
	543 kcal, 65g KH	397 kcal, 48g KH	741 kcal, 107g KH	79 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; (m) Milch und -erzeugnisse; (n) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (se) Sellerie und -erzeugnisse; (sen) Senf und -erzeugnisse; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

**Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!**

