

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	pikantes Rinderhacksteak ^{g,e,so,g1} an Pfeffersauce ^{2,m} mit Bratkartoffeln und Krautsalat ² Quarkcreme mit Ananas ^m	gekochte Eier ^e in Senfsauce ^{g,m,sen,g1} dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Quarkcreme mit Ananas ^m	Spaghetti ^{g,g1} mit Gemüsebolognese dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Quarkcreme mit Ananas ^m	pikante Gurkenhappen ^{12,sen}
	794 kcal, 67g KH	435 kcal, 38g KH	564 kcal, 85g KH	50 kcal, 11g KH
Di	Rindergeschnetzeltes Art Stroganoff ^{4,sen} Schwarzwurzeln ^{g,m,g1} und Dampfkartoffeln Joghurt mit Früchten ^m	Fricassee vom Huhn ^{g,m,g1} mit Erbsengemüse und Reis Joghurt mit Früchten ^m	Hausgemachter Milchreis ^m mit heißen Schattenmorellen Joghurt mit Früchten ^m	Nudelsalat mit Mandarinen ^{12,g,e,g1}
	477 kcal, 46g KH	535 kcal, 62g KH	530 kcal, 93g KH	190 kcal, 24g KH
Mi	Maccaroni ^{g,g1} an Thunfisch-Sahnesauce ^{12,g,f,m,g1} dazu Gurkensalat FruchtKompott ^{2,12}	Westfälische Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern ^{m,se} Geflügelbrust ^{1,2,16} FruchtKompott ^{2,12}	Tiroler Spätzle ^{g,e,g1} mit Käsesauce ^{12,g,m,g1} und Röstzwiebeln mit Fingermöhren FruchtKompott ^{2,12}	Kohlrabisalat ^{sen}
	587 kcal, 84g KH	390 kcal, 43g KH	675 kcal, 86g KH	57 kcal, 7g KH
Do	Schweineschnitzel ^{g,g1} an Paprikasauce ^{4,se} mit Erbsen-Möhrengemüse und Schmorkartoffeln Zitronencreme ^{6,m}	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Putenschinken und Käse überbacken ^{1,2,16,g,e,m,g1} an Tomatensauce ^{g,m,g1} dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Zitronencreme ^{6,m}	vegane Falafel ^{g,g1} mit Kräuterdip ^m dazu Reis in Tomatensauce Zitronencreme ^{6,m}	Tomate in Scheiben
	668 kcal, 75g KH	716 kcal, 55g KH	443 kcal, 65g KH	11 kcal, 2g KH
Fr	serbisches Reisfleisch vom Rind mit Paprika und Tomate ^{1,3,12,g,so,g1} Pudding mit Toffeegeschmack ^m	paniertes Schollenfilet ^{g,f,g1} an Dillsauce ^{g,m,g1} dazu Rahmspinat ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m Pudding mit Toffeegeschmack ^m	amerikanische Pancakes (süße Pfannkuchen) ^{g,e,m,g1,n2} dazu Apfelmus ² Pudding mit Toffeegeschmack ^m	pikante Gurkenhappen ^{12,sen}
	364 kcal, 61g KH	395 kcal, 53g KH	743 kcal, 118g KH	51 kcal, 11g KH
Sa	Putengeschnetzeltes in Pilz-Kräutersauce ^{g,m,g1} mit Wachsbohnenngemüse und Dampfkartoffeln Frucht-Sahnejoghurt ^m	frischer Kohlrabeintopf ^m mit kleinen Fleischbällchen vom Schwein ^e Frucht-Sahnejoghurt ^m	Gemüsefrikadelle ^{g,e,g1} an Kräutersauce ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m dazu Blattsalatmix ^{12,g,e,m,sen,g1} Frucht-Sahnejoghurt ^m	Vanillepudding mit Fruchtsoße ^m
	592 kcal, 48g KH	405 kcal, 44g KH	574 kcal, 64g KH	88 kcal, 14g KH
So	Rindergulasch ungarisch dazu Broccoligemüse und Spätzle ^{g,e,g1} Mandel-Kokoscreme ^m	Schweinebraten in Apfelsauce und Dampfkartoffeln dazu Möhren-Apfelsalat ^{1,2,6} Mandel-Kokoscreme ^m	Waldpilze mit Kräuterrahm ^m dazu Broccoligemüse und Kartoffelknödel Mandel-Kokoscreme ^m	bunter Reissalat ^{12,g,e,m,se,g1}
	555 kcal, 59g KH	580 kcal, 60g KH	520 kcal, 62g KH	101 kcal, 14g KH

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (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; (se) Sellerie und -erzeugnisse; (sen) Senf und -erzeugnisse; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!

