

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Frikadelle vom Schwein ^{g,e,g1} an Waldpilzsauce ^m mit Spitzkohlgemüse ^{g,m,g1} und Dampfkartoffeln Fruchtcompott ^{2,12}	Hähnchen "Milanese" ^{g,m,g1} an Tomatensauce ^{g,m,g1} und Rosmarinkartoffeln dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Fruchtcompott ^{2,12}	Vegetarische Linsenbolognese ^{se} auf Vollkornspaghetti dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Fruchtcompott ^{2,12}	pikante Gurkenhappen ^{12,sen}
	586 kcal, 48g KH	658 kcal, 67g KH	585 kcal, 99g KH	51 kcal, 11g KH
Di	pikante Hirtenrolle mit Frischkäse gefüllt ^{g,e,so,m,g1} dazu Bohnengemüse ^{2,g,m,g1} und Reis Erdbeerquark ^m	paniertes Putenschnitzel ^{g,g1} an Choronsauce ^{g,e,m,se,g1} mit bunten Karotten und Dampfkartoffeln Erdbeerquark ^m	Gemüse-Reispfanne an Kräutersauce ^{g,m,g1} Erdbeerquark ^m	Wachsbohnen Salat ^{sen}
	785 kcal, 82g KH	568 kcal, 63g KH	421 kcal, 65g KH	46 kcal, 4g KH
Mi	Münsterländer Bohnensuppe ^{se} mit Rindfleischstreifen Waldfruchtputting ^m	Putenbruststreifen "indische Art" ^{g,m,g1} dazu Erbsen und Reis Waldfruchtputting ^m	Tortellini mit Käsefüllung ^{g,m,g1} mit Tomaten-Basilikum-Sauce ^{g,m,g1} dazu Chinakohlsalat ^{12,g,e,m,g1} Waldfruchtputting ^m	Tomate in Scheiben
	483 kcal, 59g KH	594 kcal, 73g KH	764 kcal, 124g KH	11 kcal, 2g KH
Do	Hähnchen Cordon Bleu ^{1,2,12,16,g,e,m,g1} an Geflügelsauce und Kartoffelgratin ^m dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Quarkspeise ^m	gratinierte Zucchini mit Rinderhack gefüllt ^m an Kräutersauce ^{g,m,g1} und Dampfkartoffeln Quarkspeise ^m	Gemüsestrudel-Schnitte ^{g,m,se,g1} an leichter Sauce Hollandaise ^{g,e,m,se,g1} dazu Romanescogemüse und Kartoffelpüree ^m Quarkspeise ^m	Nudelsalat mit Mandarinen ^{12,g,e,g1}
	688 kcal, 58g KH	483 kcal, 39g KH	584 kcal, 58g KH	190 kcal, 24g KH
Fr	Fisch-Schlemmerfilet ^{f,m} an Tomatensauce ^{g,m,g1} und Gemüsereis ^{se} dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Schokoladenputting ^m	Marinierte Hähnchenkeule an Salbeisauce mit Leipziger Allerlei und Dampfkartoffeln Schokoladenputting ^m	Sellerieschnitzel ^{g,se,g1} an Tomatensauce ^{g,m,g1} und Dampfkartoffeln dazu Möhren-Apfelsalat ^{1,2,6} Schokoladenputting ^m	Gurkensalat ^m
	490 kcal, 59g KH	734 kcal, 48g KH	456 kcal, 81g KH	71 kcal, 5g KH
Sa	Pichelsteiner Eintopf mit Weißkohl ^m und Jagdwurstwürfel vom Geflügel ^{1,2,16,m,se,sen} Fruchtjoghurt ^m	Gemüsepfanne mit Hähnchenbruststreifen an Korbelsauce ^{g,m,g1} dazu grüne Bandnudeln ^{g,g1} Fruchtjoghurt ^m	süße Mini-Germknödel mit Kirschfüllung ^{1,g,g1} dazu Vanillesauce ^m Fruchtjoghurt ^m	Milchreis mit Obst ^m
	347 kcal, 43g KH	455 kcal, 59g KH	438 kcal, 90g KH	139 kcal, 28g KH
So	gekochtes Rindfleisch ^{se} in Zwiebelsauce ^{g,m,sen,g1} und Dampfkartoffeln dazu Blattsalatmix ^{12,g,e,m,sen,g1} Haselnussputting ^m	würziges Putenragout mit Kohlrabigemüse ^m mit Maccaroni ^{g,g1} Haselnussputting ^m	Vollkorn-Gemüsebratling ^{g,e,se,g1} an Frühlingszwiebelsauce ^m mit Kohlrabigemüse ^m und Wildreis Haselnussputting ^m	Eiersalat mit Spargel und Champignons ^{2,12,g,e,m,g1}
	527 kcal, 47g KH	638 kcal, 60g KH	543 kcal, 82g KH	137 kcal, 2g KH

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (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

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!

