

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
<b>Mo</b>	Bratwurst vom Schwein <sup>2</sup> an pikanter Sauce Wachsbohnenalat <sup>12,g,e,m,g1</sup> und Dampfkartoffeln Grießpudding mit Frucht <sup>9,m,g1</sup>	Hähnchenbrustfilet natur an Bärlauchsauce <sup>9,m,g1</sup> mit Fingermöhren und Spätzle <sup>9,e,g1</sup> Grießpudding mit Frucht <sup>9,m,g1</sup>	Nudelpfanne mit Brokkoli und Tomaten <sup>9,g1</sup> an Blattspinatkäsesauce <sup>12,m</sup> Grießpudding mit Frucht <sup>9,m,g1</sup>	Möhren-Apfelsalat
	467 kcal, 42g KH	564 kcal, 61g KH	518 kcal, 82g KH	47 kcal, 7g KH
<b>Di</b>	Nackenbraten (Schwein) mit Senf und Kümmel <sup>sen</sup> an pikanter Sauce dazu Romanescogemüse mit Bratkartoffeln Rhabarber-Joghurt <sup>10,m</sup>	Eieromelette mit Champignons <sup>9,e,m,g1</sup> an Käsesauce <sup>12,g,m,g1</sup> und Kartoffelpüree <sup>m</sup> dazu Eisbergsalat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Rhabarber-Joghurt <sup>10,m</sup>	Blumenkohl-Broccoli- Kartoffel Gratin <sup>e,m</sup> an Sauce Béarnaise <sup>9,e,m,se,g1</sup> dazu Möhren-Apfelsalat <sup>1,2,6</sup> Rhabarber-Joghurt <sup>10,m</sup>	Waldorfsalat (mit Sellerie) <sup>12,g,e,so,m,n,se,sen,sch,g1,n2</sup>
	481 kcal, 50g KH	570 kcal, 45g KH	632 kcal, 63g KH	72 kcal, 5g KH
<b>Mi</b>	Maccaroni <sup>9,g1</sup> an Thunfisch- Sahnesauce <sup>12,g,f,m,g1</sup> dazu Erbsen Karamellpudding <sup>12,m,n,n2</sup>	Westfälischer Möhreneintopf <sup>m</sup> mit Rinderhackbällchen <sup>9,e,se,sen, g1</sup> Karamellpudding <sup>12,m,n,n2</sup>	frische Eierpfannkuchen mit fruchtiger Füllung <sup>9,e,m,g1</sup> dazu Vanillesauce <sup>m</sup> Karamellpudding <sup>12,m,n,n2</sup>	pikante Gurkenhappen <sup>12,sen</sup>
	690 kcal, 97g KH	379 kcal, 47g KH	457 kcal, 77g KH	51 kcal, 11g KH
<b>Do</b>	Chili Con Carne (Hackfleischpfanne vom Rind mit Bohnen) und Reis dazu Gurkensalat <sup>sen</sup> Blaubeer-Quarkcreme <sup>m</sup>	Schweineschnitzel <sup>9,g1</sup> Champignon-Sauce <sup>m</sup> Schwarzwurzeln <sup>9,m,g1</sup> und Dampfkartoffeln Blaubeer-Quarkcreme <sup>m</sup>	herzhafter Zwiebelkuchen <sup>9,e,m,se,g1</sup> dazu Rohkostsalat <sup>12,g,e,m,sen,g1</sup> Blaubeer-Quarkcreme <sup>m</sup>	Tomatensalat <sup>sen</sup>
	698 kcal, 70g KH	585 kcal, 65g KH	724 kcal, 68g KH	41 kcal, 4g KH
<b>Fr</b>	Seelachsfilet im Kartoffelmante] <sup>9,f,g1</sup> Meerrettichsauce <sup>2,13,g,m,sch,g1</sup> Paprikarahmgemüse <sup>m</sup> und Kartoffelpüree <sup>m</sup> Obstsalat mit Vanillesauce <sup>2,12,m</sup>	Zucchini-auflauf mit Rinderhackfleisch <sup>e,m</sup> an Kräutersauce <sup>9,m,g1</sup> Obstsalat mit Vanillesauce <sup>2,12,m</sup>	frische Ofenkartoffel an Kräuterquark <sup>9,m,g1</sup> mit Grilltomate <sup>m</sup> dazu gemischter Salat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Obstsalat mit Vanillesauce <sup>2,12,m</sup>	Gemüsesalat <sup>13,sch</sup>
	622 kcal, 77g KH	645 kcal, 50g KH	461 kcal, 68g KH	63 kcal, 4g KH
<b>Sa</b>	westfälischer Schnittbohne-eintopf <sup>m</sup> mit Rindfleischstreifen Frucht-Sahnejoghurt <sup>m</sup>	Putengeschnetzeltes in Pilz-Kräutersauce <sup>9,m,g1</sup> mit Wachsbohnen-gemüse und Dampfkartoffeln Frucht-Sahnejoghurt <sup>m</sup>	gefüllte Cannelloni mit Käse überbacken <sup>9,e,m,g1</sup> an Tomatensauce <sup>9,m,g1</sup> dazu Eisbergsalat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Frucht-Sahnejoghurt <sup>m</sup>	Fruchtkompott mit Vanillesauce <sup>m</sup>
	376 kcal, 47g KH	592 kcal, 49g KH	605 kcal, 65g KH	141 kcal, 33g KH
<b>So</b>	Westfälischer Sauerbraten <sup>se,sen</sup> in eigener Sauce dazu Backobst <sup>1,2,13,sch</sup> und Kartoffelknödel Vanillecremepudding <sup>m</sup>	Hähnchenschnitzel <sup>9,g1</sup> an Currysauce <sup>9,m,g1</sup> mit Karotten- Bohnen-gemüse und Kartoffelpüree <sup>m</sup> Vanillecremepudding <sup>m</sup>	Rucola- Süßkartoffelschnitte <sup>9,g1,g5</sup> an Kerbelsauce <sup>9,m,g1</sup> und Dampfkartoffeln dazu Rohkostsalat <sup>12,g,e,m,sen,g1</sup> Vanillecremepudding <sup>m</sup>	pikanter Spargelsalat <sup>12,g,e,m,g1</sup>
	656 kcal, 91g KH	548 kcal, 67g KH	504 kcal, 69g KH	79 kcal, 4g KH

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt  
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; (g5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse