

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Kartoffel-Curry mit Asia Gemüse und Hähnchenbruststreifen ^m Milchreis mit Zimt und Zucker ^m	Königsberger Klopse (Schwein) ^e an Kapernsauce ^{g,m,g1} und Dampfkartoffeln Rote Betesalat ⁴ Milchreis mit Zimt und Zucker ^m	bunter Gemüse-Kartoffelauflauf ^{e,m} an Sauce Béarnaise ^{g,e,m,se,g1} Milchreis mit Zimt und Zucker ^m	Möhren-Apfelsalat
	412 kcal, 54g KH	470 kcal, 51g KH	536 kcal, 58g KH	47 kcal, 7g KH
Di	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein ^m mit Erbsengemüse und Spätzle ^{g,e,g1} Nougatcreme ^m	frisches Rührei ^{e,m} dazu Rahmspinat ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m Nougatcreme ^m	hausgemachte, frische Gemüsepizza ^{g,m,g1} dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Nougatcreme ^m	bunter Zucchinisalat ^{sen}
	682 kcal, 60g KH	496 kcal, 42g KH	585 kcal, 67g KH	53 kcal, 5g KH
Mi	Marokkanischer Kichererbseneintopf ^m mit Rinderhackbällchen ^{g,e,se,sen,g1} Erdbeerquark ^m	Putengeschnetzeltes „süß-sauer“ dazu Romanescomix und Reis Erdbeerquark ^m	Schmorkartoffeln mit Kräuterdip ^m mit gebratenen Champignons ^m dazu gemischter Salat ^{sen} Erdbeerquark ^m	pikante Gurkenhappen ^{12,sen}
	551 kcal, 63g KH	601 kcal, 90g KH	694 kcal, 67g KH	51 kcal, 11g KH
Do	Hähnchenschnitzel ^{g,g1} Tomaten-Mozzarella-Sauce ^{g,m,g1} und Bandnudeln ^{g,m,g1} dazu Chinakohlsalat ^{12,g,e,m,g1} Mango-Joghurtcreme ^m	Hackbraten vom Rind ^{g,m,g1} in eigener Sauce mit Gartengemüse ^{se} und Dampfkartoffeln Mango-Joghurtcreme ^m	Frühlingsrolle ^{g,se,g1} an süß-saurer Sauce und Reis dazu Chinakohlsalat ^{12,g,e,m,g1} Mango-Joghurtcreme ^m	Tomate in Scheiben
	632 kcal, 83g KH	530 kcal, 52g KH	653 kcal, 108g KH	11 kcal, 2g KH
Fr	pikanter Heringstip ^{2,10,e,f,m} mit Prinzessbohnen mit Bratkartoffeln Karamellpudding ^{12,m,n,n2}	Schweinegulasch mit Champignons mit Kohlrabigemüse ^m und Nudeln ^{g,g1} Karamellpudding ^{12,m,n,n2}	Spinatmedaillon ^{g,e,m,g1,g2} an Gorgonzolasauce ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m dazu Endivienmixsalat ^{12,g,e,m,g1} Karamellpudding ^{12,m,n,n2}	Wachsbohnen Salat ^{sen}
	698 kcal, 55g KH	651 kcal, 64g KH	610 kcal, 67g KH	46 kcal, 4g KH
Sa	Münsterländer Linseneintopf ^{m,se} mit Mettwurst in Scheiben vom Schwein ^{1,2} Fruchtjoghurt ^m	Gemüse-Reispfanne mit Geflügelstreifen an Kräuterrahmsauce ^{g,m,g1} Fruchtjoghurt ^m	frischer Apfelpannkuchen ^{g,e,m,g1} dazu Vanillesauce ^m Fruchtjoghurt ^m	Grießpudding mit Obst ^{g,m,g1}
	541 kcal, 58g KH	513 kcal, 71g KH	583 kcal, 101g KH	86 kcal, 15g KH
So	Rinderroulade "Hausfrauen Art" ^{1,2,sen} in eigener Sauce dazu Apfelrotkohl ² und Kartoffelknödel Sahnepudding mit Blaubeeren ^m	kleine Filets vom Hähnchen an Rosmarinsauce dazu Romanescogemüse und Dampfkartoffeln Sahnepudding mit Blaubeeren ^m	Champignon-Blätterteig-Tasche ^{g,e,m,g1,g2} an Kräutersauce ^{g,m,g1} dazu Romanescogemüse und Dampfkartoffeln Sahnepudding mit Blaubeeren ^m	pikanter Spargelsalat ^{12,g,e,m,g1}
	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!

