

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	gekochtes Rindfleisch ^{se} Meerrettichsauce ^{2,13,g,m,sch,g1} mit Kaisergemüse und Dampfkartoffeln Obstsalat mit Vanillesauce ^{2,12,m}	frisches Rührei ^{e,m} dazu Spinat ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m Obstsalat mit Vanillesauce ^{2,12,m}	bunter Gemüse- Kartoffelauflauf ^{e,m} an Sauce Béarnaise ^{g,e,m,se,g1} Obstsalat mit Vanillesauce ^{2,12,m}	Möhren-Apfelsalat Tomate in Scheiben
	284 kcal, 43g KH, 4 BE	512 kcal, 45g KH, 4 BE	551 kcal, 42g KH, 4 BE	56 kcal, 9g KH, 1 BE
Di	Hähnchenbrustfilet natur an Käsesauce ^{12,g,m,g1} mit Fingermöhren und Spätzle ^{g,e,g1} Pudding Trüffel-Praline ^{er,m,n}	Königsberger Klopse (Schwein) ^e an Kapernsauce ^{g,m,g1} und Dampfkartoffeln Rote Betesalat ⁴ Pudding Trüffel-Praline ^{er,m,n}	Schmorkartoffeln mit Kräuterdip ^m mit gebratenen Champignons ^m dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Pudding Trüffel-Praline ^{er,m,n}	Waldorfsalat (mit Sellerie) ^{12,g,e,so,m,n,se,sen,sch,g1,n2} Tomate in Scheiben
	594 kcal, 61g KH, 4 BE	462 kcal, 44g KH, 3 BE	639 kcal, 64g KH, 5 BE	83 kcal, 7g KH, 1 BE
Mi	Leberkäse, bayrisch ^{1,2,3,16,g,so,m,sen} an pikanter Sauce mit Erbsengemüse ^{g,m,g1} und Dampfkartoffeln Erdbeerfrucht pudding ^m	Westfälischer Möhreneintopf mit Rinderhackbällchen ^{g,e,m,se,se n,g1} Erdbeerfrucht pudding ^m	hausgemachte, frische Gemüsepizza ^{g,m,g1} dazu gemischter Salat ^{sen} Erdbeerfrucht pudding ^m	pikante Gurkenhappen ^{12,sen} Tomate in Scheiben
	657 kcal, 54g KH, 4 BE	393 kcal, 47g KH, 4 BE	771 kcal, 73g KH, 5 BE	62 kcal, 13g KH, 0 BE
Do	Hähnchenschnitzel ^{g,g1} Tomaten-Mozzarella- Sauce ^{g,m,g1} und Pfannkartoffeln dazu Chinakohlsalat ^{12,g,e,m,g1} Karamellpudding ^{12,m,n,n2}	Hackbraten (Schwein) ^{g,sen,g1} an pikanter Rahmsauce ^m mit Gartengemüse ^{se} und Dampfkartoffeln Karamellpudding ^{12,m,n,n2}	Nudelpfanne mit Brokkoli und Tomaten ^{g,g1} an Blattspinatkäsesauce ^{12,m} Karamellpudding ^{12,m,n,n2}	Tomate in Scheiben
	572 kcal, 69g KH, 4 BE	549 kcal, 51g KH, 3 BE	533 kcal, 93g KH, 7 BE	11 kcal, 2g KH, 0 BE
Fr	pikanter Heringstip ^{2,10,e,f,m} mit Prinzessbohnen mit Bratkartoffeln Orangenpudding ^m	Schweinegulasch mit Champignons mit Kohlrabigemüse ^{g,m,g1} und Nudeln ^{g,e,g1} Orangenpudding ^m	Spinatmedaillon ^{g,e,m,g1,g2} an Gorgonzolasauce ^{g,m,g1} und Vollkornreis dazu Endivienmixsalat ^{12,g,e,m,g1} Orangenpudding ^m	Wachsbohnsalat ^{sen} Tomate in Scheiben
	358 kcal, 50g KH, 4 BE	594 kcal, 63g KH, 5 BE	624 kcal, 76g KH, 6 BE	80 kcal, 6g KH, 1 BE
Sa	Pichelsteiner Eintopf mit Weißkohl, und Geflügel- Jagdwurst ^{1,2,16,m,se,sen} Fruchtjoghurt ^m	Gemüse-Reispfanne mit Geflügelstreifen an Kräuterrahmsauce ^{g,m,g1} Fruchtjoghurt ^m	süße Marillenknödel mit Fruchtmark ^{12,g,e,m,g1} dazu Vanillesauce ^m Fruchtjoghurt ^m	Grießpudding mit Obst ^{g,m,g1} Tomate in Scheiben
	351 kcal, 45g KH, 3 BE	429 kcal, 72g KH, 6 BE	404 kcal, 69g KH, 3 BE	97 kcal, 17g KH, 1 BE
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 Kartoffelpüree ^m Sahnepudding mit Blaubeeren ^m	pikanter Spargelsalat ^{12,g,e,m,g1} Tomate in Scheiben
	543 kcal, 65g KH, 5 BE	406 kcal, 49g KH, 3 BE	778 kcal, 110g KH, 7 BE	90 kcal, 6g KH, 0 BE

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat
Allergene: (g) Glutenhaltige Getreide - und erzeugnisse; (e) Eier und -erzeugnisse; (f) Fisch und -erzeugnisse; (er) Erdnüsse 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; (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse