

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Lachs-Lasagne mit Blattspinat ^{g,e,m,g1} Fruchtkompott ^{2,12}	Fricassee vom Huhn ^{g,m,g1} dazu Erbsen und Reis Fruchtkompott ^{2,12}	Spaghetti ^{g,g1} mit Gemüsebolognese dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Fruchtkompott ^{2,12}	pikante Gurkenhappen ^{12,sen} Tomate in Scheiben
	<i>581 kcal, 40g KH, 4 BE</i>	<i>468 kcal, 50g KH, 4 BE</i>	<i>490 kcal, 76g KH, 7 BE</i>	<i>61 kcal, 13g KH, 0 BE</i>
Di	Rostbratwurst vom Schwein ^{16,se,sen} an Curry-Tomatensauce und Kartoffelrösti dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Joghurt mit Früchten ^m	gekochte Eier ^e in Senfsauce ^{g,m,sen,g1} dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Joghurt mit Früchten ^m	bunte Gemüselasagne mit Käse überbacken ^{g,e,m,g1} an Tomatensauce ^{g,m,g1} Joghurt mit Früchten ^m	Nudelsalat mit Mandarinen ^{12,g,e,g1} Tomate in Scheiben
	<i>684 kcal, 56g KH, 5 BE</i>	<i>430 kcal, 34g KH, 3 BE</i>	<i>736 kcal, 82g KH, 7 BE</i>	<i>201 kcal, 26g KH, 2 BE</i>
Mi	Rindergeschnetzeltes Art Stroganoff ^{1,4,sen} Schwarzwurzeln ^{2,g,m,g1} und Dampfkartoffeln Pudding mit Toffeegeschmack ^m	Westfälische Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern ^{m,se} Geflügelbrust ^{1,2,16} Pudding mit Toffeegeschmack ^m	amerikanische Pancakes (süße Pfannkuchen) ^{g,e,m,g1,n2} dazu Apfelmus ² Pudding mit Toffeegeschmack ^m	Kohlrabisalat ^{sen} Tomate in Scheiben
	<i>457 kcal, 51g KH, 3 BE</i>	<i>426 kcal, 48g KH, 3 BE</i>	<i>711 kcal, 111g KH, 3 BE</i>	<i>91 kcal, 9g KH, 1 BE</i>
Do	Schweineschnitzel ^{g,g1} an Paprikasauce ^{4,se} und Schmorkartoffeln dazu Rohkostsalat ^{12,g,e,m,sen,g1} Mandelcremepudding ^m	Zucchini-auflauf mit Rinderhackfleisch ^{e,m} an Kräutersauce ^{g,m,g1} Mandelcremepudding ^m	Tiroler Spätzle ^{g,e,g1} mit Käsesauce ^{12,g,m,g1} und Röstzwiebeln dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Mandelcremepudding ^m	Tomate in Scheiben
	<i>689 kcal, 72g KH, 5 BE</i>	<i>606 kcal, 37g KH, 2 BE</i>	<i>824 kcal, 97g KH, 6 BE</i>	<i>11 kcal, 2g KH, 0 BE</i>
Fr	pikantes Rinderhacksteak ^{g,e,g1} an Pfeffersauce ^{2,m} mit Bratkartoffeln und Krautsalat Erdbeerpudding ^{12,m}	paniertes Schollenfilet ^{g,f,g1} an Dillsauce ^{g,m,g1} dazu Rahmspinat ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m Erdbeerpudding ^{12,m}	Hausgemachter Milchreis ^m mit heißen Schattenmorellen Erdbeerpudding ^{12,m}	pikante Gurkenhappen ^{12,sen} Tomate in Scheiben
	<i>707 kcal, 71g KH, 6 BE</i>	<i>640 kcal, 72g KH, 5 BE</i>	<i>551 kcal, 101g KH, 8 BE</i>	<i>62 kcal, 13g KH, 0 BE</i>
Sa	Westfälischer Sauerkrauteintopf mit Kasselerwürfel(Schwein) ^{1,2} Sahnejoghurt mit Früchten ^m	Putengeschnetzeltes in Pilz-Kräutersauce ^{g,m,g1} mit Kohlrabigemüse ^{g,m,g1} und Nudeln ^{g,e,g1} Sahnejoghurt mit Früchten ^m	Gemüsefrikadelle ^{g,e,g1} an Kräutersauce ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m dazu Blattsalatmix ^{12,g,e,m,sen,g1} Sahnejoghurt mit Früchten ^m	Vanillepudding mit Fruchtsoße ^m Tomate in Scheiben
	<i>357 kcal, 41g KH, 3 BE</i>	<i>417 kcal, 59g KH, 5 BE</i>	<i>609 kcal, 63g KH, 4 BE</i>	<i>99 kcal, 16g KH, 1 BE</i>
So	Rindergulasch ungarisch mit grünen Bohnen und Spätzle ^{g,e,g1} Pistazienpudding ^{12,m,n,n3}	Schweinebraten in Apfelsauce und Dampfkartoffeln Wachsbohnenalat ^{12,g,e,m,g1} Pistazienpudding ^{12,m,n,n3}	Waldpilze mit Kräuterrahm ^{g,m,g1} dazu Broccoligemüse und Kartoffelknödel Pistazienpudding ^{12,m,n,n3}	bunter Reissalat (mit Gemüse Mischung) ^{12,g,e,m,se,g1} Tomate in Scheiben
	<i>515 kcal, 66g KH, 4 BE</i>	<i>260 kcal, 44g KH, 3 BE</i>	<i>472 kcal, 61g KH, 4 BE</i>	<i>111 kcal, 16g KH, 1 BE</i>

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat
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; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (n3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse