

|           | Menü 1 Vollkost  | Menü 2 Angepasste Vollkost   | Menü 3 Vegetarisch   | Abendbeilage   |
|-----------|--|--|--|--|
| <b>Mo</b> | Wirsingroulade mit Mettfüllung vom Schwein <sup>g,g1</sup> an Specksauce <sup>1,2</sup> und Dampfkartoffeln Fruchtcompott <sup>2,12</sup>                                    | Hähnchen "Milanese" <sup>g,m,g1</sup> an Tomaten-Basilikum-Sauce <sup>g,m,g1</sup> mit Blumenkohl <sup>g,m,g1</sup> und Rosmarinkartoffeln Fruchtcompott <sup>2,12</sup> | Tortellini mit Käsefüllung <sup>g,m,g1</sup> an Tomaten-Basilikum-Sauce <sup>g,m,g1</sup> dazu Chinakohlsalat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Fruchtcompott <sup>2,12</sup>   | pikante Gurkenhappen <sup>12,sen</sup> oder Tomate in Scheiben                         |
|           | 470 kcal, 33g KH   | 643 kcal, 66g KH   | 647 kcal, 109g KH  | 62 kcal, 13g KH  |
| <b>Di</b> | Bregenwurst vom Schwein <sup>1,2</sup> mit Senf <sup>sen</sup> und dicken Bohnen <sup>1,2,m</sup> dazu Bratkartoffeln Stracciatella-Creme <sup>m</sup>                       | gratinierte Zucchini mit Rinderhack gefüllt <sup>m</sup> an Kräutersauce <sup>g,m,g1</sup> und Dampfkartoffeln Stracciatella-Creme <sup>m</sup>                          | Gemüse-Reispfanne an Kräutersauce <sup>g,m,g1</sup> Stracciatella-Creme <sup>m</sup>   | bunter Erbsen-Maissalat oder Tomate in Scheiben  |
|           | 709 kcal, 37g KH   | 375 kcal, 26g KH   | 336 kcal, 52g KH   | 89 kcal, 8g KH   |
| <b>Mi</b> | Westfälischer Sauerkrauteintopf <sup>f,m</sup> mit Kasselerwürfel vom Schwein <sup>1,2,m,se</sup> Waldfruchtputting <sup>m</sup>   | Putenbruststreifen "indische Art" <sup>g,m,g1</sup> dazu Erbsen und Reis Waldfruchtputting <sup>m</sup>  | Vegetarische Kürbisbolognese <sup>se</sup> auf Vollkornspaghetti <sup>g,g1</sup> Waldfruchtputting <sup>m</sup>  | Wachsbohnen Salat <sup>sen</sup> oder Tomate in Scheiben                               |
|           | 380 kcal, 42g KH   | 594 kcal, 73g KH   | 204 kcal, 28g KH   | 57 kcal, 6g KH   |
| <b>Do</b> | Frikadelle vom Schwein <sup>g,e,g1</sup> an brauner Zwiebelsauce Apfelrotkohl <sup>2</sup> und Kartoffelpüree <sup>m</sup> Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>m</sup>         | hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch <sup>g,e,m,g1</sup> Tomatensalat <sup>sen</sup> Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>m</sup>                                     | Gebackener Camembert <sup>g,m,g1</sup> mit Pfirsich, Ananas und Preiselbeeren dazu gemischter Salat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>m</sup> | Nudelsalat mit Mandarinen <sup>12,g,e,g1</sup> oder Tomate in Scheiben                 |
|           | 368 kcal, 57g KH   | 784 kcal, 84g KH   | 656 kcal, 56g KH   | 201 kcal, 26g KH   |
| <b>Fr</b> | Fisch-Schlemmerfilet <sup>f,m</sup> an Tomatensauce <sup>g,m,g1</sup> und Gemüsereis <sup>se</sup> dazu Möhren-Apfelsalat <sup>1,2,6</sup> Schokoladenpudding <sup>m</sup>   | Marinierte Hähnchenkeule an Salbeisauce mit Leipziger Allerlei und Dampfkartoffeln Schokoladenpudding <sup>m</sup>   | Sellerieschnitzel <sup>g,se,g1</sup> an Tomatensauce <sup>g,m,g1</sup> mit Leipziger Allerlei und Dampfkartoffeln Schokoladenpudding <sup>m</sup>                    | Gurkensalat <sup>m</sup> oder Tomate in Scheiben                                       |
|           | 524 kcal, 71g KH   | 769 kcal, 48g KH   | 475 kcal, 69g KH   | 82 kcal, 7g KH   |
| <b>Sa</b> | Westfälischer Erbseneintopf <sup>se</sup> Geflügelbockwurst <sup>1,2,16</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>   | Gemüsepfanne mit Hähnchenbruststreifen an Kerbelsauce <sup>g,m,g1</sup> dazu grüne Bandnudeln <sup>g,g1</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>                                 | süße Marillenknödel mit Fruchtmarmelade <sup>g,e,m,g1</sup> dazu Vanillesauce <sup>m</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>  | Kartoffelsalat in Öl/Essig Sauce <sup>4,e,se</sup> oder Tomate in Scheiben             |
|           | 463 kcal, 66g KH   | 455 kcal, 59g KH   | 523 kcal, 87g KH   | 104 kcal, 12g KH   |
| <b>So</b> | gekochtes Rindfleisch <sup>se</sup> in Zwiebelsauce <sup>g,m,se,g1</sup> und Dampfkartoffeln dazu Blattsalatmix <sup>12,g,e,m,se,g1</sup> Haselnusspudding <sup>m,n,n2</sup> | würziges Putenragout mit Kohlrabigemüse <sup>m</sup> und Dampfkartoffeln Haselnusspudding <sup>m,n,n2</sup>  | Vollkorn-Gemüsebratling <sup>g,e,se,g1</sup> an Frühlingszwiebelsauce <sup>m</sup> mit Kohlrabigemüse <sup>m</sup> und Wildreis Haselnusspudding <sup>m,n,n2</sup>   | Eiersalat mit Champignons und Spargel <sup>2,12,g,e,m,g1</sup> oder Tomate in Scheiben |
|           | 601 kcal, 58g KH   | 604 kcal, 49g KH   | 617 kcal, 93g KH   | 169 kcal, 4g KH  |

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (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; (m) Milch und -erzeugnisse; (n) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (se) Sellerie und -erzeugnisse; (sen) Senf und -erzeugnisse; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

**Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!**

