

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	pikantes Rinderhacksteak ^{g,e,so,g1} an Pfeffersauce ^{2,m} mit Rahm-Wirsinggemüse ^m dazu Bratkartoffeln Quarkcreme mit Ananas ^m	gekochte Eier ^e in Senfsauce ^{g,m,sen,g1} dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Quarkcreme mit Ananas ^m	Spaghetti ^{g,g1} mit Gemüsebolognese dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Quarkcreme mit Ananas ^m	pikante Gurkenhappen ^{12,sen} oder Tomate in Scheiben
	778 kcal, 63g KH	435 kcal, 38g KH	564 kcal, 85g KH	61 kcal, 13g KH
Di	Rindergeschnetzeltes Art Stroganoff ^{4,sen} Schwarzwurzeln ^{g,m,g1} und Dampfkartoffeln Joghurt mit Früchten ^m	Fricassee vom Huhn ^{g,m,g1} mit Erbsengemüse und Reis Joghurt mit Früchten ^m	Hausgemachter Milchreis ^m mit heißen Schattenmorellen Joghurt mit Früchten ^m	Nudelsalat mit Mandarinen ^{12,g,e,g1} oder Tomate in Scheiben
	477 kcal, 46g KH	535 kcal, 62g KH	530 kcal, 93g KH	201 kcal, 26g KH
Mi	frische Kartoffel-Reibekuchen ^{g,e,se,g1,g6} dazu Apfelmus ² Fruchtkompott ^{2,12}	Westfälische Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern ^{m,se} Geflügelbrust ^{1,2,16} Fruchtkompott ^{2,12}	Tiroler Spätzle ^{g,e,g1} mit Käsesauce ^{12,g,m,g1} und Röstzwiebeln mit Fingermöhren Fruchtkompott ^{2,12}	Kohlrabisalat ^{sen} oder Tomate in Scheiben
	526 kcal, 71g KH	390 kcal, 43g KH	675 kcal, 86g KH	68 kcal, 9g KH
Do	Schweineschnitzel ^{g,g1} an Paprikasauce ^{4,se} mit Erbsen-Möhrengemüse und Schmorkartoffeln Zitronencreme ^{6,m}	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Putenschinken und Käse überbacken ^{1,2,16,g,e,m,g1} an Tomatensauce ^{g,m,g1} dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Zitronencreme ^{6,m}	vegane Falafel ^{g,g1} mit Kräuterdip ^m dazu Reis in Tomatensauce dazu Gurkensalat ^{sen} Zitronencreme ^{6,m}	Tomate in Scheiben
	565 kcal, 61g KH	613 kcal, 42g KH	401 kcal, 57g KH	11 kcal, 2g KH
Fr	serbisches Reisfleisch vom Rind mit Paprika und Tomate ^{1,3,12,g,so,g1} Pudding mit Toffeegeschmack ^m	mehliertes Flunderfilet ^{g,f,m,g1} an Dillsauce ^{g,m,g1} dazu Rahmspinat ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m Pudding mit Toffeegeschmack ^m	amerikanische Pancakes (süße Pfannkuchen) ^{g,e,m,g1,n2} dazu Apfelmus ² Pudding mit Toffeegeschmack ^m	pikante Gurkenhappen ^{12,sen} oder Tomate in Scheiben
	388 kcal, 59g KH	531 kcal, 55g KH	767 kcal, 116g KH	62 kcal, 13g KH
Sa	Maccaroni ^{g,g1} Carbonarasauce mit Putenschinken ^{1,2,12,16,g,m,g1} dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Frucht-Sahnejoghurt ^m	frischer Kohlrabeintopf ^m mit kleinen Fleischbällchen vom Schwein ^e Frucht-Sahnejoghurt ^m	Gemüsefrikadelle ^{g,e,g1} an Kräutersauce ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m dazu Blattsalatmix ^{12,g,e,m,sen,g1} Frucht-Sahnejoghurt ^m	Vanillepudding mit Fruchtsoße ^m oder Tomate in Scheiben
	797 kcal, 99g KH	405 kcal, 44g KH	574 kcal, 64g KH	99 kcal, 16g KH
So	Rindergulasch ungarisch dazu Broccoligemüse und Spätzle ^{g,e,g1} Mandel-Kokoscreme ^m	Schweinebraten in Apfelsauce und Dampfkartoffeln dazu Möhren-Apfelsalat ^{1,2,6} Mandel-Kokoscreme ^m	Waldpilze mit Kräuterrahm ^m dazu Broccoligemüse und Kartoffelknödel Mandel-Kokoscreme ^m	bunter Reissalat ^{12,g,e,m,se,g1} oder Tomate in Scheiben
	567 kcal, 60g KH	592 kcal, 61g KH	532 kcal, 64g KH	112 kcal, 16g KH

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (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; (so) Soja und -erzeugnisse; (m) Milch und -erzeugnisse; (se) Sellerie und -erzeugnisse; (sen) Senf und -erzeugnisse; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g6) Hafer und Hafererzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

