

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Frikadelle vom Schwein ^{g,e,g1} an pikanter Sauce mit Rosenkohl Gemüse und Dampfkartoffeln Quarkcreme mit Ananas ^m	Gemüseragout mit Putenbruststreifen und Nudeln ^{g,g1} Quarkcreme mit Ananas ^m	feiner Kaiserschmarrn mit Rosinen ^{g,e,m,g1} dazu Vanillesauce ^m Quarkcreme mit Ananas ^m	bunter Erbsen- Maissalat Tomate in Scheiben
	538 kcal, 46g KH, 4 BE	308 kcal, 53g KH, 4 BE	906 kcal, 124g KH, 10 BE	85 kcal, 8g KH, 0 BE
Di	Schweineschmorsteak ^{g,g1} an brauner Zwiebelsauce mit Speckbohnen ^{1,2} und Kartoffelpüree ^m Fruchtkompott ^{2,12}	Hähnchenbrustfilet natur an Rosmarinsauce mit Blumenkohl ^{g,m,g1} und Dampfkartoffeln Fruchtkompott ^{2,12}	Südländischer Kartoffel- Gemüse-Gulasch mit Tomateneinlage ^{se} Fruchtkompott ^{2,12}	Nudelsalat mit Mandarinen ^{12,g,e,g1} Tomate in Scheiben
	475 kcal, 34g KH, 3 BE	387 kcal, 34g KH, 3 BE	189 kcal, 35g KH, 3 BE	201 kcal, 26g KH, 2 BE
Mi	Westfälischer Erbseneintopf ^m Geflügelbrustwurst ^{1,2,16} Schokoladenpudding ^m	Röhrennudeln ^{g,g1} Bolognesauce vom Rind mit Parmesan ^{1,e,m} dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Schokoladenpudding ^m	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^m an Kräuter-Joghurt-Dip ^m mit Ratatouille- Gemüsemischung Schokoladenpudding ^m	Kohlrabisalat ^{sen} Tomate in Scheiben
	512 kcal, 69g KH, 5 BE	700 kcal, 74g KH, 6 BE	635 kcal, 75g KH, 6 BE	91 kcal, 9g KH, 1 BE
Do	Schweineschnitzel ^{g,g1} an Pfeffersauce ^{2,m} mit Kaisergemüse und Kartoffelgratin ^m Pfirsich-Maracujacreme ^m	Geflügelgeschnetzeltes in Orangen Balsamicosauce ^{1,13,sch} dazu Erbsen- Spargelgemüse und Reis Pfirsich-Maracujacreme ^m	Gemüseschnitzel ^{g,g1,g2,g6} an Tomatensauce ^{g,m,g1} mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree ^m Pfirsich-Maracujacreme ^m	Eiersalat mit Spargel und Champignons ^{2,12,g,e,m,g1} Tomate in Scheiben
	663 kcal, 67g KH, 5 BE	382 kcal, 70g KH, 5 BE	610 kcal, 90g KH, 7 BE	175 kcal, 4g KH, 0 BE
Fr	kleine Schweinshaxe ^{2,so} an pikanter Sauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^m Haselnusspudding ^m	Gebratenes Rotbarschfilet, paniert ^{g,f,g1} an Kräutersauce ^{g,m,g1} dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Haselnusspudding ^m	Broccoli-Nuss- Bratling ^{g,n,g1,g6,n1,n2} an Käsesauce ^{12,g,m,g1} und Dampfkartoffeln Tomatensalat ^{13,sen,sch} Haselnusspudding ^m	pikante Gurkenhappen ^{12,sen} Tomate in Scheiben
	447 kcal, 44g KH, 3 BE	557 kcal, 68g KH, 5 BE	739 kcal, 74g KH, 6 BE	62 kcal, 13g KH, 0 BE
Sa	Münsterländer Wirsingintopf mit gewürfeltem Schweinebauch ^m Fruchtjoghurt ^m	Hähnchenfiletspieß an Currysauce ^{g,m,g1} mit Möhren-Ingwergemüse und Reis Fruchtjoghurt ^m	frischer Apfelpannkuchen ^{g,e,m,g1} dazu Vanillesauce ^m Fruchtjoghurt ^m	Vanillepudding mit Fruchtsoße ^m Tomate in Scheiben
	270 kcal, 45g KH, 3 BE	512 kcal, 64g KH, 5 BE	586 kcal, 102g KH, 8 BE	99 kcal, 16g KH, 1 BE
So	Spießbraten vom Schwein an brauner Zwiebel- Senfsauce ^{sen} mit Kohlrabigemüse ^{g,m,g1} und Kartoffelrösti Mokkapudding ^m	gedünstetes Pangasiusfilet ^f in Estragonsauce ^{g,m,g1} Tomatensalat ^{13,sen,sch} und Dampfkartoffeln Mokkapudding ^m	Schwäbische Spätzlepfanne mit Pilzen, Zwiebeln und Käse ^{1,12,g,e,m,g1} an Gorgonzolasauce ^{g,m,g1} dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Mokkapudding ^m	bunter Reissalat (mit Gemüsemischung) ^{12,g,e,m,se,g1} Tomate in Scheiben
	770 kcal, 64g KH, 4 BE	489 kcal, 48g KH, 4 BE	749 kcal, 75g KH, 6 BE	111 kcal, 16g KH, 1 BE

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (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; (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; (g6) Hafer und Hafererzeugnisse; (n1) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!