

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	geschmorte Schweinebäckchen an eigener Sauce mit bunten Karotten und Dampfkartoffeln Apfelschnee ^{2,m}	gekochtes Rindfleisch ^{se} an Kräutersauce ^{g,m,g1} mit Kaisergemüse und Dampfkartoffeln Apfelschnee ^{2,m}	hausgemachter Kürbis-Kartoffel-Auflauf ^m an Kräutersauce ^{g,m,g1} Apfelschnee ^{2,m}	bunter Erbsen-Maissalat oder Tomate in Scheiben
	549 kcal, 50g KH	519 kcal, 54g KH	518 kcal, 52g KH	85 kcal, 8g KH
Di	Wildgulasch mit Preiselbeeren ² dazu Apfelrotkohl ² und Spätzle ^{g,e,g1} Fruchtkompott ^{2,12}	Gebratenes Rotbarschfilet, paniert ^{g,f,g1} an Kräutersauce ^{g,m,g1} dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Fruchtkompott ^{2,12}	feiner Kaiserschmarrn mit Rosinen ^{g,e,m,g1} dazu Vanillesauce ^m Fruchtkompott ^{2,12}	Nudelsalat mit Mandarinen ^{12,g,e,g1} oder Tomate in Scheiben
	456 kcal, 59g KH	528 kcal, 65g KH	841 kcal, 117g KH	201 kcal, 26g KH
Mi	Westfälischer Sauerkrauteintopf ^m mit Kasselerwürfel vom Schwein ^{1,2,m,se} Schokoladenpudding ^m	Geflügelgeschnetzeltes in Orangen Balsamicosauce ^{sch} dazu Erbsen-Spargelgemüse und Reis Schokoladenpudding ^m	Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf ^{e,m} an Waldpilzsauce ^m Schokoladenpudding ^m	Kohlrabisalat ^{sen} oder Tomate in Scheiben
	390 kcal, 41g KH	710 kcal, 77g KH	690 kcal, 54g KH	68 kcal, 9g KH
Do	Spießbraten vom Schwein an brauner Zwiebel-Senfauce ^{sen} mit Kohlrabigemüse ^m und Kartoffelrösti Pfirsich-Maracujacreme ^m	Gabelspaghetti ^{g,e,g1} mit Bolognesesauce vom Rind mit Parmesan ^{1,e,m} dazu Chinakohlsalat ^{12,g,e,m,g1} Pfirsich-Maracujacreme ^m	Gemüseschnitzel ^{g,g1,g2,g6} an Tomatensauce ^{g,m,g1} mit Kohlrabigemüse ^m und Kartoffelpüree ^m Pfirsich-Maracujacreme ^m	Eiersalat mit Spargel und Champignons ^{2,12,g,e,m,g1} oder Tomate in Scheiben
	779 kcal, 67g KH	743 kcal, 84g KH	624 kcal, 86g KH	175 kcal, 4g KH
Fr	Bratwurst vom Schwein ² an pikanter Sauce mit Rahm-Wirsinggemüse ^m und Kartoffelpüree ^m Haselnusspudding ^{m,n,n2}	Hähnchenbrustfilet natur an Rosmarinsauce mit Zucchini- und Kartoffelpüree ^m Haselnusspudding ^{m,n,n2}	Schwäbische Spätzlepfanne mit Pilzen, Zwiebeln und Käse ^{g,e,m,g1} an Gorgonzolasauce ^{g,m,g1} dazu Eisbergsalat ^{12,g,e,m,g1} Haselnusspudding ^{m,n,n2}	pikante Gurkenhappen ^{12,sen} oder Tomate in Scheiben
	612 kcal, 55g KH	508 kcal, 50g KH	811 kcal, 98g KH	62 kcal, 13g KH
Sa	Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln Fruchtjoghurt ^m	Hähnchenfiletspieß an Kokos-Currysauce ^{g,m,g1} mit Möhren-Ingwergemüse und Reis Fruchtjoghurt ^m	süße Marillenknödel mit Fruchtmarmelade ^{12,g,e,m,g1} dazu Vanillesauce ^m Fruchtjoghurt ^m	Vanillepudding mit Fruchtsoße ^m oder Tomate in Scheiben
	382 kcal, 45g KH	593 kcal, 71g KH	515 kcal, 86g KH	99 kcal, 16g KH
So	Schweineschnitzel ^{g,g1} an Pfeffersauce ^{2,m} mit Blumenkohl ^{g,m,g1} und Dampfkartoffeln Mokka- und Apfelsauce ^{g,m,g5}	Seelachsfilet mit Kürbiskernen ^{g,f,g1} in Estragonsauce ^{g,m,g1} Tomatensalat ^{sen} und Dampfkartoffeln Mokka- und Apfelsauce ^{g,m,g5}	Broccoli-Nuss-Bratling ^{g,n,g1,g6,n1,n2} an Käsesauce ^{12,g,m,g1} und Dampfkartoffeln Tomatensalat ^{sen} Mokka- und Apfelsauce ^{g,m,g5}	bunter Reissalat ^{12,g,e,m,se,g1} oder Tomate in Scheiben
	440 kcal, 43g KH	446 kcal, 42g KH	472 kcal, 55g KH	112 kcal, 16g KH

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff

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; (sch) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (g5) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (g6) Hafer und Hafererzeugnisse; (n1) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse