

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	pikante Hirtenrolle mit Frischkäse gefüllt ^{g,e,so,m,g1} dazu Bohnengemüse ^{2,g,m,g1} und Reis Fruchtkompott ^{2,12}	Hähnchen "Milanese" ^{g,m,g1} an Tomatensauce ^{g,m,g1} und Bandnudeln ^{g,m,g1} dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Fruchtkompott ^{2,12}	frische Eierpfannkuchen mit fruchtiger Füllung ^{g,e,m,g1} dazu Vanillesauce ^m Fruchtkompott ^{2,12}	pikante Gurkenhappen ^{12,sen}
	<i>679 kcal, 69g KH, 6 BE</i>	<i>701 kcal, 80g KH, 6 BE</i>	<i>362 kcal, 62g KH, 2 BE</i>	<i>51 kcal, 11g KH</i>
Di	Schweineroulade "Jäger Art" ^{g,g1} an pikanter Sauce mit Rahm-Wirsinggemüse ^m und Dampfkartoffeln Vanillecremepudding ^m	würziges Putenragout mit bunten Karotten mit Maccaroni ^{g,g1} Vanillecremepudding ^m	Gemüse-Reispfanne an Kräutersauce ^{g,m,g1} Vanillecremepudding ^m	Tomate in Scheiben
	<i>674 kcal, 53g KH, 3 BE</i>	<i>368 kcal, 67g KH, 2 BE</i>	<i>407 kcal, 68g KH, 6 BE</i>	<i>11 kcal, 2g KH, 0 BE</i>
Mi	Cordon Bleu vom Schwein ^{1,2,g,m,g1} an pikanter Sauce und Kartoffelgratin ^m dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Waldfruchtpudding ^m	Putenbruststreifen "indische Art" ^{g,m,g1} dazu Erbsen und Reis Waldfruchtpudding ^m	Blumenkohl-Bratling ^{g,e,m,g1} an Schnittlauchsauce ^{g,m,g1} und Dampfkartoffeln dazu Möhrensalat Waldfruchtpudding ^m	Wachsbohnsalat ^{sen}
	<i>660 kcal, 64g KH, 4 BE</i>	<i>466 kcal, 67g KH, 5 BE</i>	<i>562 kcal, 74g KH, 6 BE</i>	<i>69 kcal, 4g KH, 0 BE</i>
Do	Westfälischer Grünkohleintopf ^{fm,sen} mit Kohlwurst vom Schwein ^{1,2} Quarkspeise ^m	paniertes Putenschnitzel ^{g,g1} an Choronsauce ^{g,e,m,se,g1} mit Blumenkohl ^{g,m,g1} und Dampfkartoffeln Quarkspeise ^m	vegetarische Sauerkraut-Lasagne ^{g,e,m,g1} Quarkspeise ^m	2 Geflügelfrikadellen mit Kartoffelsalat ^{12,g,e,m,se,sen,g1}
	<i>621 kcal, 43g KH, 3 BE</i>	<i>604 kcal, 62g KH, 3 BE</i>	<i>619 kcal, 52g KH, 4 BE</i>	<i>174 kcal, 11g KH, 1 BE</i>
Fr	Schweinefiletgeschnetzeltes in Waldpilzrahmsauce ^m an Rosenkohlgemüse und Spätzle ^{g,e,g1} Bratapfeldessert ^m	Fischroulade mit Brokkoli gefüllt ^{g,f,m,sen,g1} an Käsesauce ^{12,g,m,g1} mit Fingermöhren und Basmatireis Bratapfeldessert ^m	Gemüsestrudel ^{g,e,m,se,g1} an Sauce Béarnaise ^{g,e,m,se,g1} und Dampfkartoffeln dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Bratapfeldessert ^m	Geflügelsalat nach Art des Hauses ^{12,g,e,g1}
	<i>345 kcal, 52g KH, 4 BE</i>	<i>923 kcal, 98g KH, 5 BE</i>	<i>580 kcal, 72g KH, 4 BE</i>	<i>189 kcal, 4g KH, 1 BE</i>
Sa	zarte Entenkeule an Orangensauce dazu Apfelrotkohl ² und Kartoffelknödel Lebkuchendessert ^m	milder Wildschweinbraten an Backpflaumensauce ¹ dazu gefüllte Birne mit Preiselbeeren und Dampfkartoffeln Lebkuchendessert ^m	Käsesoufflé ^{g,e,m,g1} an Kerbelsauce ^{g,m,g1} dazu Blattspinat ^m und Kartoffelpüree ^m Lebkuchendessert ^m	bunter Reissalat mit Thunfisch ^{12,g,e,f,m,se,g1}
	<i>313 kcal, 61g KH, 5 BE</i>	<i>331 kcal, 64g KH, 5 BE</i>	<i>737 kcal, 67g KH, 3 BE</i>	<i>123 kcal, 15g KH, 1 BE</i>
So	gekochtes Rindfleisch ^{se} in Zwiebelsauce ^{g,m,sen,g1} mit Kaisergemüse und Dampfkartoffeln Walnusspudding ^{er,m,n}	gefüllter Schweinebraten ² an Champignonsauce ^m mit Kohlrabigemüse ^m und Petersilienkartoffeln Walnusspudding ^{er,m,n}	Vollkorn-Gemüsebratling ^{g,e,se,g1} an Käsesauce ^{12,g,m,g1} und Basmatireis dazu Rohkostsalat ^{12,g,e,m,sen,g1} Walnusspudding ^{er,m,n}	Eiersalat mit Spargel und Champignons ^{2,12,g,e,m,g1}
	<i>349 kcal, 53g KH, 3 BE</i>	<i>526 kcal, 43g KH, 2 BE</i>	<i>782 kcal, 84g KH, 6 BE</i>	<i>137 kcal, 2g KH, 0 BE</i>

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; (er) Erdnüsse und -erzeugnisse; (so) Soja und -erzeugnisse; (m) Milch und -erzeugnisse; (n) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (se) Sellerie und -erzeugnisse; (sen) Senf und -erzeugnisse; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!

