

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
<b>Mo</b>	Rheinischer Sauerbraten <sup>se, sen</sup> in eigener Sauce dazu Backobst <sup>1,2,13, sch</sup> und Kartoffelknödel Lebkuchendessert <sup>m</sup>	Hähnchenbrustfilet mit Tomaten überbacken <sup>m</sup> an Basilikumsauce <sup>g, m, g1</sup> mit Blumenkohl <sup>9, m, g1</sup> dazu Kartoffelgnocci Lebkuchendessert <sup>m</sup>	vegetarisches Schnitzel "Toscana" <sup>g, e, m, g1, g6</sup> an Basilikumsauce <sup>g, m, g1</sup> mit Ratatouille- Gemüsemischung dazu Kartoffelgnocci Lebkuchendessert <sup>m</sup>	Eiersalat mit Champignons und Spargel <sup>2, 12, g, e, m, g1</sup> oder Tomate in Scheiben
	667 kcal, 87g KH	709 kcal, 81g KH	625 kcal, 97g KH	201 kcal, 4g 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>	bunte Gemüsepfanne mit Zartweizen <sup>g, g1</sup> an Kräutersauce <sup>g, m, g1</sup> Stracciatella-Creme <sup>m</sup>	bunter Erbsen- Maissalat oder Tomate in Scheiben
	709 kcal, 36g KH	375 kcal, 24g KH	288 kcal, 44g 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, 41g 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>	Gemüsepfanne mit Hähnchenbruststreifen an Korbelsauce <sup>g, m, g1</sup> dazu grüne Bandnudeln <sup>g, g1</sup> Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>m</sup>	Marokkanischer Kichererbseneintopf mit Gemüse Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>m</sup>	Nudelsalat mit Mandarinen <sup>12, g, e, g1</sup> oder Tomate in Scheiben
	368 kcal, 56g KH	452 kcal, 53g KH	348 kcal, 54g 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> Schokoladenputting <sup>m</sup>	Marinierte Hähnchenkeule an Salbeisauce mit Leipziger Allerlei und Dampfkartoffeln Schokoladenputting <sup>m</sup>	Sellerieschnitzel <sup>g, se, g1</sup> an Tomatensauce <sup>g, m, g1</sup> mit Leipziger Allerlei und Dampfkartoffeln Schokoladenputting <sup>m</sup>	Gurkensalat <sup>m</sup> oder Tomate in Scheiben
	524 kcal, 71g KH	769 kcal, 48g KH	475 kcal, 70g KH	82 kcal, 7g KH
<b>Sa</b>	westfälischer Schnittbohneintopf <sup>f, m</sup> mit Rindfleischstreifen Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch <sup>g, e, m, g1</sup> Tomatensalat <sup>sen</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	süße Marillenknödel mit Fruchtmark <sup>g, e, m, g1</sup> dazu Vanillesauce <sup>m</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Kartoffelsalat in Öl/Essig Sauce <sup>4, e, sen</sup> oder Tomate in Scheiben
	314 kcal, 45g KH	787 kcal, 88g KH	523 kcal, 87g KH	104 kcal, 13g KH
<b>So</b>	Kalbsrahmgulasch mit Pfefferlingen <sup>12</sup> mit Spitzkohlgemüse <sup>m</sup> und Spätzle <sup>g, e, g1</sup> Apfelschnee <sup>2, 12, m</sup>	Schweinerücken mit Brokkolifüllung <sup>2</sup> an eigener Sauce mit Buttergemüse <sup>m</sup> und Rosmarinkartoffeln Apfelschnee <sup>2, 12, m</sup>	Kartoffelrösti mit Gemüse überbacken <sup>e, m, se</sup> an Sauce Béarnaise <sup>g, e, m, se, g1</sup> dazu Farmersalat <sup>e, m, se</sup> Apfelschnee <sup>2, 12, m</sup>	Mini- Hähnchenschnitzel+ Nudelsalat <sup>12, g, e, m, g1</sup> oder Tomate in Scheiben
	402 kcal, 58g KH	582 kcal, 52g KH	859 kcal, 72g KH	166 kcal, 15g KH

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt  
Allergene: (g) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (e) Eier und -erzeugnisse; (f) Fisch und -erzeugnisse; (m) Milch und -erzeugnisse; (se) Sellerie und -erzeugnisse; (sen) Senf und -erzeugnisse; (sch) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g6) Hafer und Hafererzeugnisse

**Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!**

