

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert	Beigabe
M o	Kohlroulade GG, Sel, Ei, So, Sen, Wei Zwiebelsoße GG, Sel, Ei, M, Sen, So Salzkartoffeln		Eier in Senfsoße Sel, GG, M, Ei, Sen, So Buttergemüse M Salzkartoffeln	Fruchtjoghurt M	Bohnensalat
D i	Pilz-Wein-Ragout (veget.) Sel, GG, M, Ei, Sen, So, Alc Erbsen und Möhren M Rösti		„Teller Rösti“ mit Gemüse und Käse überbacken GG, Sel, So, M, Ei, 3, Sen Hollandaisesoße Sel, Ei, GG, M, So, Sen	Kompott	Möhren-Apfel- Salat
M i	„Bauerneintopf“ mit Hackfleisch, Paprika, Lauchzwiebeln und Schmand GG, Sel, Ei, M, Sen, So	Bunter Salatteller mit Thunfisch, Feta-Käse und Dressing M, GG, Sch, Sel, Sen, F, Ei	Gemüse Eintopf „Querbeet“ mit Bucheckernbällchen GG, Wei, Sel, So, Sen, M, Ei,	Pudding Himbeer- geschmack M, Sch, So, Ei, GG	Baguette Wei, GG, Ei, M
D o	Hähnchenbrust Curry-Frucht-Soße GG, Sel, So, Ei, M, Sen Reis M	Hähnchenbrust Kräutersoße GG, Wei, Ei, M, Sel, So, Sen, Sch1 Buntes Gemüse M Reis M	Brokkoli- Ecken mit Kräutersoße GG, Wei, Ei, M, Sel, So, Sen, Sch1 Buntes Gemüse M Kartoffelstampf GG, Sel, So, M, Ei, Sen	Pudding Pistazien- geschmack M, Sch, So, Ei, GG	Tomaten- & Gurkensalat Sen, M
F r	Heringsstipp F, M, Ei, Sen Salzkartoffeln Rote Beete	Dünstfisch F Dillsoße GG, Sel, So, M, Sen, Ei Zucchini Gemüse M Salzkartoffeln	Gemüse-Vollkorn-Bratling Ei, Sel, GG, Wei Dillsoße GG, Sel, So, M, Sen, Ei Zucchini Gemüse M Salzkartoffeln	Rote Grütze mit Soße Vanille- geschmack M, Sch, So, Ei, GG	M2 und M3: Rote Beete
S a	Eintopf „Westfälisches Blindhuhn“ n. Art d. Hauses mit Schweinefleischwürfel GG, Sel, So, M, Ei, Sen	Steckrüben- Kartoffeleintopf mit Schweinefleischwürfel GG, Sel, So, M, Ei, Sen	Eintopf „Westfälisches Blindhuhn“ n. Art d. Hauses mit Grünkernbällchen GG, Sel, So, M, Ei, Sen	Zitronen-Limetten- Pudding M, Sch, So, Ei, GG	Brot GG, Wei, Ses M1+M2 Heißwurst M, 6, 5, 3, Sen, GG, So Menü3: vegt. Heißwurst GG, So, Sel
S o	Sauerbraten mit Soße GG, Wei, Sel, Ei, M, Sen, So Romanesco-Mix M Salzkartoffeln M		Gemüsestrudel mit Soße Wei, GG, Sel, So, Ei, M, Sen Romanesco-Mix M Salzkartoffeln M	Nuss-Nougat- Pudding M, Sch, So, Ei, GG	Kuchen Wei, GG, So, Sch1, Sch2, Ei, M

Legende der Allergene

Ei	Ei
Er	Erdnuss
F	Fisch
K	Krebstier
GG	glutenhaltiges Getreide
Wei	Weizen
GG1	Roggen
GG2	Gerste
GG3	Hafer
GG4	Dinkel
GG5	Kamut
L	Lupine
M	Milch
Sch1	Haselnuss
Sch2	Mandeln
Sch3	Walnuss
Sel	Sellerie

Sen	Senf
Ses	Sesam
So	Soja
SO2	Schwefeldioxid
W	Weichtiere

Legende der Zusatzstoffe

1	Farbstoff
2	Geschmacksverstärker
3	Konservierungsstoffe
4	Phosphat
5	Antioxidationsmittel
6	Stabilisator
7	Schwärzungsmittel
8	Festigungsmittel
9	Süßungsmittel
10	Nitritpöckelsalz
Alc	Alkohol

Die eingesetzten Gewürze enthalten keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen im Speiseplan vorbehalten!

Alle Speisen werden zum sofortigen Verzehr hergestellt!

Wir bitten Sie grobe Essensreste, vor Rückgabe des benutzten Geschirrs, zu entsorgen.