

Speisekarte

Gerichte	Ostermontag 21.04.2025	Dienstag 22.04.2025	Mittwoch 23.04.2025	Donnerstag 24.04.2025	Freitag 25.04.2025
Suppe		Muschelnudelsuppe (kcal 67) 4,a,a1,c,i	Kartoffel-Lauch (kcal 129) g	Gemüsekraft (kcal 15) i	Tomaten-Basilikum (kcal 83) g,i
Menü 1		Kalbsfrikassee mit frischen Champignons (kcal 237) 44,g Erbsen (kcal 118) Vegane Penne Nudeln (kcal 293)	Putenragout mit frischen Kräutern (kcal 266) 45 Spätzle (kcal 296) a,a1,c	Westfälischer Hackbraten (kcal 307) a,a1,c,i,j Rosmarin-Honigjus (kcal 52) Rahmwirsing (kcal 97) g Kartoffelpüree (kcal 134) g	Reibekuchen (kcal 518) a,a1 Apfelmus (kcal 49)
Menü 2		Plant Based Chili (kcal 235) a1,a3,d,f Sour Creme vegan (kcal 104) a,a4 Vollkornreis (kcal 268)	Pikantes Blumenkohlcurry (kcal 337) g,i	Frischer Spargel aus NRW (kcal 137) Bärlauch-Hollandaise (kcal 339) a,a3,c,g,i Frische Salzkartoffeln (kcal 143) 5	Panierte Seelachshäppchen (kcal 144) g Weißer Gurkensalat (kcal 161) 2,g Salzkartoffeln (kcal 199)
Dessert		Skyr Dessert Himbeer-Cranberry g	Granatapfeljoghurt (kcal 105) g	Buttermilch Rhabarber-Vanille (kcal 56)	Heidelbeerquark (kcal 99) g

Legende: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 44 = Rindfleisch, 45 = Geflügel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat, a = enthält Gluten, a1 = enthält Weizen, a3 = enthält Gerste, a4 = enthält Hafer, c = enthält Ei, d = enthält Fisch, f = enthält Soja(gen-tech.frei), g = enthält Milch einschließlich Laktose, h = enthält Schalenfrüchte, h1 = enthält Mandeln, i = enthält Sellerie, j = enthält Senf