



Speiseplan vom 19.01.2026 bis 25.01.2026

UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	herzhafte Sülze vom Schwein ^{93, sch, 1, 2, 3, 16} mit Remoulade ^{e, sen, 2, 5, 12} dazu Bratkartoffeln dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} Stracciatella-Creme ^{28, m} 752 kcal; 59 g KH	Hähnchen "Milanese" ^{g, g1, e, m} an Tomaten-Basilikum-Sauce ^{g, g1, m, 12} ZucchiniGemüse und Bandnudeln ^{g, g1} Stracciatella-Creme ^{28, m} 563 kcal; 68 g KH	vegetarisches Cordon Bleu ^{g, g1, e, so, m, se, sen} an Tomaten-Basilikum-Sauce ^{g, g1, m, 12} mit Ratatouille und Bandnudeln ^{g, g1} Stracciatella-Creme ^{28, m} 638 kcal; 72 g KH	pikante Gurkenhappen ^{sen, 5} oder Tomate in Scheiben 24 kcal; 3 g KH
Di	Putengeschnetzeltes "Gyros Art" mit Tzatziki ^{28, m} und Tomatenreis und Krautsalat ² Birnenkompott 567 kcal; 72 g KH	gekochte Eier ^e in Senfsauce ^{g, g1, 28, m, sen, 12} dazu Romanescomix und Dampfkartoffeln Birnenkompott 426 kcal; 53 g KH	Gemüseköttbular ^e mit Tzatziki ^{28, m} und Tomatenreis und Krautsalat ² Birnenkompott 556 kcal; 93 g KH	bunter Erbsen-Maissalat ^{sen, sch, 2} oder Tomate in Scheiben 128 kcal; 11 g KH
Mi	Münsterländer Wirsingintopf mit gewürfeltem Schweinebauch ^{e, so, 12, 20} mit kleinen Fleischbällchen vom Schwein Waldfruchtpudding ^{28, m} 453 kcal; 47 g KH	Kohlrabi-Kartoffelauflauf ^{g, g1, 28, e, m, se, 12, 42} Waldfruchtpudding ^{28, m} 576 kcal; 55 g KH	amerikanische Pancakes (-süße Pfannkuchen) ^{g, g1, 28, e, m, n2} Pfirsich-Mangokompott Waldfruchtpudding ^{28, m} 768 kcal; 117 g KH	Waldorfsalat (-mit Sellerie) ^{g, g1, 28, e, so, m, n, n2, se, sen, sch, 1} oder Tomate in Scheiben 191 kcal; 12 g KH
Do	Rippchen vom Schwein an pikanter Sauce GrünkohlGemüse ^{sen, 1, 2, 12} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Quarkspeise ^{28, m, 42} 783 kcal; 38 g KH	Putenbruststreifen "indische Art" ^{g, g1, 28, m, 12, 42} mit bunten Karotten und Reis Quarkspeise ^{28, m, 42} 508 kcal; 67 g KH	veganer Leberkäse an pikanter Sauce mit bunten Karotten und Kartoffelpüree ^{m, 2} Quarkspeise ^{28, m, 42} 618 kcal; 51 g KH	Nudelsalat mit Mandarinen ^{g, g1, 28, e, so, m, sen, 1, 2, 16} oder Tomate in Scheiben 243 kcal; 16 g KH
Fr	Fisch-Schlemmerfilet ^{g, f} mit Spitzkohlgemüse ^{sch, 2} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Schokoladenpudding ^{28, m} 586 kcal; 61 g KH	Schweineschnitzel ^{g, g1} an pikanter Sauce mit Erbsengemüse und Dampfkartoffeln Schokoladenpudding ^{28, m} 511 kcal; 68 g KH	Vegetarische Linsenbolognese auf Vollkornspaghetti ^{g, g1} Schokoladenpudding ^{28, m} 521 kcal; 86 g KH	Gurkensalat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} oder Tomate in Scheiben 62 kcal; 5 g KH
Sa	Lasagne Bolognese vom Rind mit Käse überbacken ^{g, g1, 28, m, 12} dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} Fruchtojoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} 724 kcal; 76 g KH	Westfälische Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern ^{se, 12} Geflügelwürstchen ^{1, 2, 16} Fruchtojoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} 407 kcal; 48 g KH	Vollkorn-Gemüsebratling ^{g, g1, g2, g6} an Frühlingszwiebelsauce ¹² und Wildreis dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} Fruchtojoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} 659 kcal; 94 g KH	orientalischer Couscous-Salat ^{g, g1, se, sen, sch, 2} oder Tomate in Scheiben 182 kcal; 23 g KH
So	gekochtes Rindfleisch in Zwiebelsauce ^{g, g1, sen, sch, 2, 12} und Dampfkartoffeln dazu Möhrensalat Haselnusspudding ^{28, m} 807 kcal; 59 g KH	würziges Putenragout ¹² Kohlrabi und Dampfkartoffeln Haselnusspudding ^{28, m} 510 kcal; 48 g KH	Gemüsestrudel ^{g, g1, e, so, m, se, sen, m, se, 12, 42} an Sauce Hollandaise ^{g, g1, 28, e} dazu Möhrensalat und Dampfkartoffeln Haselnusspudding ^{28, m} 631 kcal; 68 g KH	Eiersalat mit Champignons und Spargel ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben 121 kcal; 6 g KH

Allergene/Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (5) mit Süßungsmitteln, (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) mit Farbstoff, (16) mit Phosphat, (20) mit Eiklar, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar (93) unter Verwendung von Alkohol, (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (g6) Hafer und Hafererzeugnisse, (28) Laktose, (e) Eier und -erzeugnisse, (f) Fisch und -erzeugnisse, (so) Soja und -erzeugnisse, (m) Milch und -erzeugnisse, (n) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (se) Sellerie und -erzeugnisse, (sen) Senf und -erzeugnisse, (sch) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam !