



# Speiseplan vom 02.02.2026 bis 08.02.2026

## UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
<b>Mo</b>	Bratwurst vom Schwein <sup>2</sup> an pikanter Sauce und dicken Bohnen <sup>28, m, 1, 2, 12, 42</sup> und Kartoffelpüree <sup>m, 2</sup> Apfelcreme <sup>28, m, 2, 12</sup>  <hr/> 623 kcal; 51 g KH	leichtes Fischragout in Kräut- tersauce <sup>g, g1, 28, f, m, se, 12</sup> ZucchiniGemüse und Bandnudeln <sup>g, g1</sup> Apfelcreme <sup>28, m, 2, 12</sup>  <hr/> 466 kcal; 58 g KH	Kartoffeltaschen mit Frisch- käsefüllung <sup>28, m</sup> mit Kräuterdip <sup>28, m</sup> mit Ratatouille Apfelcreme <sup>28, m, 2, 12</sup>  <hr/> 621 kcal; 72 g KH	vegetarischer Tortellinisalat <sup>g, g1, 28, e, m, sen, sch, 2, 4, 12</sup> oder Tomate in Scheiben  <hr/> 219 kcal; 30 g KH
<b>Di</b>	Eieromelett "Gärtnerin" <sup>e, m</sup> an Bärlauchsauce <sup>g, g1, 28, m, 12</sup> und Dampfkartoffeln dazu gemischter Salat <sup>28, e, m, sen, 2, 5, 12</sup> Fruchtkompott  <hr/> 397 kcal; 48 g KH	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce <sup>g, g1, 28, m, sch, 2, 12</sup> mit Kaisergemüse und Dampfkartoffeln Fruchtkompott  <hr/> 634 kcal; 49 g KH	feiner Kaiserschmarrn mit Rosinen <sup>g, g1, 28, e, m</sup> dazu Vanillesauce <sup>28, m, 42</sup> Fruchtkompott  <hr/> 925 kcal; 136 g KH	Gurkensalat <sup>28, e, m, sen, 2, 4, 12</sup> oder Tomate in Scheiben  <hr/> 62 kcal; 5 g KH
<b>Mi</b>	Westfälischer Erbseneintopf <sup>so, se</sup> Geflügelbockwurst Schokoladenpudding <sup>28, m</sup>  <hr/> 368 kcal; 59 g KH	Putengeschnetzeltes in Orangen Balsamicosauce <sup>sch</sup> dazu Erbsen-Spargelgemü- se und Reis Schokoladenpudding <sup>28, m</sup>  <hr/> 557 kcal; 73 g KH	Gemüse-Kartoffelauflauf <sup>g, g1, 28, e, m, se, 12, 42</sup> an Tomatensauce <sup>g, g1, 12</sup> Schokoladenpudding <sup>28, m</sup>  <hr/> 633 kcal; 61 g KH	Kohlrabisalat <sup>sen, sch, 2</sup> oder Tomate in Scheiben  <hr/> 113 kcal; 9 g KH
<b>Do</b>	Hähnchen Cordon Bleu <sup>g, g1, m, 1, 12</sup> an Geflügelsauce dazu Romanescogemüse und Dampfkartoffeln Pfirsich-Maracujacreme <sup>28, m, 9, 10, 42</sup>  <hr/> 532 kcal; 55 g KH	Rinderschmortopf mit Möh- ren <sup>se</sup> und Kartoffelpüree <sup>m, 2</sup> dazu Eisbergsalat <sup>28, e, m, sen, 2, 5, 12</sup> Pfirsich-Maracujacreme <sup>28, m, 9, 10, 42</sup>  <hr/> 470 kcal; 44 g KH	Spinatpizza mit Tomate und Käse überbacken <sup>g, g1, 28, e, f, so, m, n, se</sup> dazu Eisbergsalat <sup>28, e, m, sen, 2, 5, 12</sup> Pfirsich-Maracujacreme <sup>28, m, 9, 10, 42</sup>  <hr/> 618 kcal; 80 g KH	pikante Gurken- happen <sup>sen, 5</sup> oder Tomate in Scheiben  <hr/> 24 kcal; 3 g KH
<b>Fr</b>	Wirsingroulade mit Mettfül- lung vom Schwein <sup>g, g1, e, so, m, se, sen</sup> an pikanter Sauce und Kartoffelpüree <sup>m, 2</sup> Haselnusspudding <sup>28, m</sup>  <hr/> 623 kcal; 54 g KH	Gebratenes Rotbarschfilet, paniert <sup>g, g1, f</sup> an Kräutersauce <sup>g, g1, 28, m, 12</sup> dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Haselnusspudding <sup>28, m</sup>  <hr/> 665 kcal; 70 g KH	Schwarzwurzel- Knusper - Karree <sup>g, 28, m, ses, 17, 19, 21</sup> an Kräutersauce <sup>g, g1, 28, m, 12</sup> dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Haselnusspudding <sup>28, m</sup>  <hr/> 571 kcal; 62 g KH	Tomatensalat <sup>sen, sch, 2</sup>  <hr/> 69 kcal; 4 g KH
<b>Sa</b>	Maccaroni <sup>g</sup> Carbonarasauce mit Puten- schinken <sup>g, g1, 28, m, 1, 2, 12, 16, 42</sup> dazu gemischter Salat <sup>28, e, m, sen, 2, 5, 12</sup> Fruchtjoghurt <sup>28, m, 9, 10, 42</sup>  <hr/> 680 kcal; 81 g KH	Gemüsepfanne mit Hähn- chenbruststreifen an Kerbelsauce <sup>g, g1, 28, m, 12</sup> dazu grüne Bandnudeln <sup>g, g1</sup> Fruchtjoghurt <sup>28, m, 9, 10, 42</sup>  <hr/> 505 kcal; 66 g KH	Gemüseschnitzel <sup>g, g1, g2, g6</sup> an Kerbelsauce <sup>g, g1, 28, m, 12</sup> und Dampfkartoffeln dazu gemischter Salat <sup>28, e, m, sen, 2, 5, 12</sup> Fruchtjoghurt <sup>28, m, 9, 10, 42</sup>  <hr/> 609 kcal; 81 g KH	Vanillepudding mit FruchtsöÙe <sup>28, m, 12</sup> oder Tomate in Scheiben  <hr/> 167 kcal; 22 g KH
<b>So</b>	Spießbraten vom Schwein <sup>2</sup> an pikanter Rahmsauce mit RosenkohlGemüse und Kartoffelgratin <sup>28, m, 12, 42</sup> Mokkapudding <sup>28, m</sup>  <hr/> 708 kcal; 45 g KH	kleine Hähnchenfilets an Choronsauce <sup>g, g1, 28, e, m, se, 12, 42</sup> und Dampfkartoffeln Tomatensalat Mokkapudding <sup>28, m</sup>  <hr/> 490 kcal; 49 g KH	Blumenkohl-Bratling <sup>g, g1, 28, e, m</sup> an Choronsauce <sup>g, g1, 28, e, m, se, 12, 42</sup> und Kartoffelgratin <sup>28, m, 12, 42</sup> Tomatensalat Mokkapudding <sup>28, m</sup>  <hr/> 632 kcal; 75 g KH	Eiersalat mit Champignons und Spargel <sup>28, e, m, sen, 2, 5, 12</sup> oder Tomate in Scheiben  <hr/> 121 kcal; 6 g KH

Allergene/Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Süßungsmittel, (5) mit Süßungsmitteln, (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) mit Farbstoff, (16) mit Phosphat, (17) mit Milchpulver, (19) mit Milcheiweiß, (21) unter Verwendung von Milch, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar (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, (se) Sellerie und -erzeugnisse, (sen) Senf und -erzeugnisse, (ses) Sesamsamen 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 !**