



**Speiseplan vom 09.02.2026 bis 15.02.2026**  
**UKM-MHS**



	<b>Menü 1 Vollkost</b>	<b>Menü 2 Angepasste Vollkost</b>	<b>Menü 3 Vegetarisch</b>	<b>Abendbeilage</b>
<b>Mo</b>	pikanter Heringstip mit Prinzessbohnen dazu Bratkartoffeln frisches Obst  <hr/> 672 kcal; 53 g KH	Königsberger Klopse (Schwein) an Kapernsauce und Dampfkartoffeln Rote Betesalat frisches Obst  <hr/> 391 kcal; 43 g KH	Tortellini mit Käsefüllung an Tomatensauce dazu Blattsalat frisches Obst  <hr/> 687 kcal; 112 g KH	Möhren-Apfel- salat oder Tomate in Scheiben  <hr/> 72 kcal; 11 g KH
<b>Di</b>	Rindergeschnetzeltes Art Stroganoff und Dampfkartoffeln dazu Farmersalat Nougatcreme  <hr/> 416 kcal; 46 g KH	frisches Rührei dazu Spinat und Kartoffelpüree Nougatcreme  <hr/> 548 kcal; 51 g KH	frischer Apfelpfannkuchen dazu Vanillesauce Nougatcreme  <hr/> 661 kcal; 108 g KH	Tomatensalat  <hr/> 43 kcal; 4 g KH
<b>Mi</b>	Münsterländer Linseneintopf Mettwurst vom Schwein Quarkcreme mit Waldbeeren  <hr/> 666 kcal; 56 g KH	Putengulasch in Pilz-Kräutersauce mit Kohlrabigemüse Nudeln Quarkcreme mit Waldbeeren  <hr/> 509 kcal; 59 g KH	Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf Quarkcreme mit Waldbeeren  <hr/> 676 kcal; 54 g KH	pikante Gurkenhappen oder Tomate in Scheiben  <hr/> 24 kcal; 3 g KH
<b>Do</b>	Hähnchenschnitzel an süß-saurer Sauce und Reis Chinakohlsalat Fruchtkompott  <hr/> 599 kcal; 83 g KH	leichter Hackbraten vom Schwein an pikanter Sauce mit Blumenkohl und Dampfkartoffeln Fruchtkompott  <hr/> 572 kcal; 48 g KH	Frühlingsrolle an süß-saurer Sauce und Reis Chinakohlsalat Fruchtkompott  <hr/> 599 kcal; 95 g KH	bunter Zucchini- nosalat oder Tomate in Scheiben  <hr/> 45 kcal; 7 g KH
<b>Fr</b>	Seelachsfilet Müllerin Art in Senfsauce und Dampfkartoffeln dazu Gerkensalat Erdbeercreme  <hr/> 674 kcal; 62 g KH	Marinierte Hähnchenkeule an Salbeisauce mit Erbsengemüse und Dampfkartoffeln Erdbeercreme  <hr/> 690 kcal; 53 g KH	frische Ofenkartoffel an Kräuterquark dazu Gurkensalat Erdbeercreme  <hr/> 507 kcal; 70 g KH	Wachsbohnensalat oder Tomate in Scheiben  <hr/> 73 kcal; 6 g KH
<b>Sa</b>	Westfälischer Sauerkräutertopf mit Kasselerwürfel vom Schwein Fruchtgoghurt  <hr/> 304 kcal; 36 g KH	Kürbislasagne Fruchtgoghurt  <hr/> 574 kcal; 80 g KH	Spinatmedaillon an Käsesauce mit bunten Karotten und Kartoffelpüree Fruchtgoghurt  <hr/> 531 kcal; 71 g KH	Rote Betesalat oder Tomate in Scheiben  <hr/> 64 kcal; 9 g KH
<b>So</b>	Rinderroulade in eigener Sauce Apfelsrotkohl und Kartoffelknödel Karamellpudding  <hr/> 568 kcal; 69 g KH	Putengeschnetzeltes mit Pfirsichen dazu Broccoligemüse und Reis Karamellpudding  <hr/> 574 kcal; 70 g KH	vegetarisches Schnitzel "Toscana" an Gorgonzolasauce dazu Broccoligemüse und Reis Karamellpudding  <hr/> 474 kcal; 66 g KH	bunter Reissalat oder Tomate in Scheiben  <hr/> 156 kcal; 21 g KH

Allergene/Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Süßungsmitteln, (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) mit Farbstoff, (17) mit Milchpulver, (19) mit Milcheiweiß, (26) genetisch verändert, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (28) Laktose, (e) Eier und -erzeugnisse, (f) Fisch und -erzeugnisse, (so) Soja und -erzeugnisse, (m) Milch und -erzeugnisse, (n) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (n1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (n2) Haselnüsse und Haselnussverzeugnisse, (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 !**