



Speiseplan vom 09.02.2026 bis 15.02.2026 UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	pikanter Heringstip ^{28, e, f, m, 2, 9, 10} mit Prinzessbohnen dazu Bratkartoffeln frisches Obst 672 kcal; 53 g KH	Königsberger Klopse (Schwein) an Kapernsauce ^{g, g1, 28, m, 12} und Dampfkartoffeln Rote Betesalat ⁵ frisches Obst 391 kcal; 43 g KH	Tortellini mit Käsefüllung ^{g, g1, 28, m} an Tomatensauce ^{g, g1, 12} dazu Blattsalat ^{sen, sch, 2} frisches Obst 687 kcal; 112 g KH	Möhren-Apfel- salat oder Tomate in Scheiben 72 kcal; 11 g KH
Di	Rindergeschnetzeltes Art Stroganoff ^{sen, 5} und Dampfkartoffeln dazu Farmersalat ^{se, 1} Nougatcreme ^{28, m, n, n2, 42} 416 kcal; 46 g KH	frisches Rührei ^{28, e, m, se} dazu Spinat ^{g, g1, 28, m, 12, 42} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Nougatcreme ^{28, m, n, n2, 42} 548 kcal; 51 g KH	frischer Apfelpannkuchen ^{g, g1, 28, e, m} dazu Vanillesauce ^{28, m, 42} Nougatcreme ^{28, m, n, n2, 42} 661 kcal; 108 g KH	Tomatensalat ^{sen, sch, 2} 43 kcal; 4 g KH
Mi	Münsterländer Linsenein- topf ^{so, se} Mettwurst vom Schwein ^{1, 2} Quarkcreme mit Wald- beeren ^{28, m} 666 kcal; 56 g KH	Putengulasch in Pilz- Kräutersauce ¹² mit Kohlrabigemüse ^{28, m, 42} Nudeln ^{g, g1, e} Quarkcreme mit Wald- beeren ^{28, m} 509 kcal; 59 g KH	Rosenkohl-Kartoffel-Auf- lauf ^{g, g1, 28, e, m, n, n1, se, 12, 42} Quarkcreme mit Wald- beeren ^{28, m} 676 kcal; 54 g KH	pikante Gur- kenhappen ^{sen, 5} oder Tomate in Scheiben 24 kcal; 3 g KH
Do	Hähnchenschnitzel ^{g, g1} an süß-saurer Sauce ⁹ und Reis Chinakohlsalat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} Fruchtkompott 599 kcal; 83 g KH	leichter Hackbraten vom Schwein an pikanter Sauce mit Blumenkohl ^{g, g1, 28, m, 12, 42} und Dampfkartoffeln Fruchtkompott 572 kcal; 48 g KH	Frühlingsrolle ^{g, g1, e, so} an süß-saurer Sauce ⁹ und Reis Chinakohlsalat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} Fruchtkompott 599 kcal; 95 g KH	bunter Zucchi- nisalat ^{sch, 2} oder Tomate in Scheiben 45 kcal; 7 g KH
Fr	Seelachsfilet Müllerin Art ^{g, 28, f, m, sen, 17, 19} in Senfsauce ^{g, g1, 28, m, sen, 12} und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat ^{sen} Erdbeercreme ^{28, m, 12} 674 kcal; 62 g KH	Marinierte Hähnchenkeule an Salbeisauce mit Erbsengemüse und Dampfkartoffeln Erdbeercreme ^{28, m, 12} 690 kcal; 53 g KH	frische Ofenkartoffel an Kräuterquark ^{28, m} dazu Gurkensalat ^{sen} Erdbeercreme ^{28, m, 12} 507 kcal; 70 g KH	Wachsboh- nensalat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben 73 kcal; 6 g KH
Sa	Westfälischer Sauerkrau- teintopf mit Kasselerwürfel vom Schwein ^{1, 2} Fruchtjoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} 304 kcal; 36 g KH	Kürbislasagne ^{g, g1, 28, m, 12} Fruchtjoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} 574 kcal; 80 g KH	Spinatmedaillon ^{g, g1, g2, 28, e, m} an Käsesauce ^{g, g1, 28, m, sch, 12} mit bunten Karotten und Kartoffelpüree ^{m, 2} Fruchtjoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} 531 kcal; 71 g KH	Rote Betesalat ^{sch, 2, 5} oder Tomate in Scheiben 64 kcal; 9 g KH
So	Rinderroulade ^{g, e, so, m, se, sen, 1} in eigener Sauce ^{sen} Apfelrotkohl ^{sch, 2} und Kartoffelknödel Karamellpudding ^{28, m} 568 kcal; 69 g KH	Putengschnetzeltes mit P- firsichen ^{g, g1, 28, m, 12} dazu Broccoligemüse und Reis Karamellpudding ^{28, m} 574 kcal; 70 g KH	vegetarisches Schnitzel "Toscana" ^{g, 28, e, m, 19, 26} an Gorgonzolasauce ^{g, g1, 28, m, 12} dazu Broccoligemüse und Reis Karamellpudding ^{28, m} 474 kcal; 66 g KH	bunter Reissa- lat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben 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 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 !