



Speiseplan vom 23.03.2026 bis 29.03.2026 UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Hähnchenbrustfilet natur an Pfeffersauce ¹² mit Balkangemüse und Kartoffelpüree ^{m, 2} frisches Obst 394 kcal; 48 g KH	Gabelspaghetti ^g mit Bolognesesauce vom Rind mit Parmesan ^{28, e, m, 1} dazu Endivienmixsalat ^{28, e, m,} ^{sen, 2, 5, 12} frisches Obst 655 kcal; 75 g KH	Gabelspaghetti ^g vegetarische Gemüsebo- lognese mit Parmesan ^{28, e, m, 1} dazu Endivienmixsalat ^{28, e,} ^{m, sen, 2, 5, 12} frisches Obst 508 kcal; 77 g KH	Broccolisalat ^{sen,} ^{sch, 2} oder Tomate in Scheiben 82 kcal; 10 g KH
Di	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein ¹² mit Speckbohnen ^{1, 2} und Bandnudeln ^{g, g1} Schokoladenpudding ^{28, m} 617 kcal; 64 g KH	Leberkäse (Pute) ^{1, 2, 16} an Geflügelsauce mit Fingermöhren und Dampfkartoffeln Schokoladenpudding ^{28, m} 553 kcal; 51 g KH	vegane Falafel ^g mit Kräuterdip ^{28, m} dazu Reis in Tomatensau- ce ^{g, g1, m, 12} Coleslawsalat ^{e, so, sen, 1, 9} Schokoladenpudding ^{28, m} 770 kcal; 90 g KH	Ital. Nudelsalat ^{g, g1, sch, 2, 15} oder Tomate in Scheiben 206 kcal; 35 g KH
Mi	Schweineschnitzel ^{g, g1} an Paprikasauce ^{se, 5, 9} Schmorkartoffeln dazu Gurkensalat ^{sen} Mango-Quarkcreme ^{28, m} 569 kcal; 69 g KH	Münsterländer Steckerü- beneintopf mit Jagdwurstwürfel vom Geflügel ^{g, g1, se, sen, 1, 16} Mango-Quarkcreme ^{28, m} 310 kcal; 42 g KH	Vegetarisches Schnitzel ^{g,} ^{g1, g6, e, m, 12} an Paprikasauce ¹² Schmorkartoffeln dazu Gurkensalat ^{sen} Mango-Quarkcreme ^{28, m} 568 kcal; 65 g KH	Kohlrabisalat ^{sen,} ^{sch, 2} oder Tomate in Scheiben 79 kcal; 9 g KH
Do	kleine Schweinshaxe an pikanter Sauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{m, 2} Apfelpudding 517 kcal; 59 g KH	Nudel-Gemüse-Auflauf - mit Putenschinken und Käse überbacken ^{g, g1, 28, e, m, 1, 2,} ^{16, 42} an Tomatensauce ^{g, g1, 12} Apfelpudding 586 kcal; 59 g KH	Gemüsefrikadelle ^{g, g1, e} an pikanter Sauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{m, 2} Apfelpudding 445 kcal; 76 g KH	Tomatensalat ^{sen, sch, 2} 43 kcal; 4 g KH
Fr	frische Kartoffel-Reibeku- chen ^{g, g1, g6, e, se} dazu Apfelmus ² Latte-Macchiato-Creme ^{28, m} 692 kcal; 93 g KH	mehliertes Flunderfilet ^{g, g1,} ^{28, f, m} an Dillsauce ^{g, g1, 28, m, 12} dazu Spinat ^{g, g1, 28, m, 12, 42} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Latte-Macchiato-Creme ^{28, m} 584 kcal; 76 g KH	Hausgemachter Milchreis ^{28, m, 42} mit heißen Schattenmo- rellen Latte-Macchiato-Creme ^{28,} ^m 581 kcal; 112 g KH	pikante Gur- kenhappen ^{sen, 5} oder Tomate in Scheiben 24 kcal; 3 g KH
Sa	westfälischer Schnittboh- neneintopf ¹² mit Rindfleischstreifen Fruchtjoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} 346 kcal; 40 g KH	Gemüse-Reispfanne mit Geflügelstreifen an Kerbelsauce ^{g, g1, 28, m, 12, 42} Fruchtjoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} 427 kcal; 50 g KH	Gemüseschnitzel ^{g, g1, g2, g6} an Kerbelsauce ^{g, g1, 28, m, 12, 42} dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Fruchtjoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} 609 kcal; 83 g KH	Vanillepudding mit Fruchtsoße ^{28, m, 12} Tomate A- bendbeilage (Scheiben) 155 kcal; 20 g KH
So	Rindergulasch ungarisch mit Rosenkohl Gemüse und Spätzle ^{g, g1, e} Mandel-Kokoscreme ^{28, m, n, n1,} ¹² 580 kcal; 58 g KH	Schweinebraten in Apfelsauce mit Blumenkohl ^{g, g1, 28, m, 12, 42} und Dampfkartoffeln Mandel-Kokoscreme ^{28, m, n, n1,} ¹² 540 kcal; 44 g KH	leichtes Pilzragout ¹² mit Rosenkohl Gemüse und Spätzle ^{g, g1, e} Mandel-Kokoscreme ^{28, m, n, n1,} ¹² 475 kcal; 55 g KH	Kartoffelsalat ^{e,} ^{sen, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben 191 kcal; 9 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, (15) geschwärzt, (16) mit Phosphat, (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, (n1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (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 !