Woche 4

31.3.2025 - 6.4.2025

UKM-MHS

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	pikantes Wurstgulasch vom Geflügel Sommergemüse[se] Nudeln[g,e,g1] Milchreis mit Zimt und Zucker [m]	Königsberger Klopse (Schwein) an Kapernsauce[g,m,g1] Rote Betesalat[4] und Dampfkartoffeln Milchreis mit Zimt und Zucker [m]	Tortellini mit Käsefüllung[g,m,g1] an Tomatensauce[g,g1] dazu Blattsalat[12,sen,sch] Milchreis mit Zimt und Zucker [m]	Möhren-Apfelsalat oder Tomate in Scheiben
	623 kcal, 73g KH	*470 kcal, 52g KH*	*781 kcal, 131g KH*	*58 kcal, 9g KH*
Di	Frikadelle vom Schwein[g,e,g1] an Zwiebel-Senfsauce[sen] mit Speckbohnen[1,2] und Dampfkartoffeln Fruchtkompott[2,12]	frisches Rührei[e,m] dazu Rahmspinat[g,m,g1] und Kartoffelpüree[m] Fruchtkompott[2,12]	frischer Apfelpfannkuchen[g,e,m,g1] dazu Vanillesauce[m] Fruchtkompott[2,12]	Tomatensalat[sen]
	211 kcal, 31g KH	*431 kcal, 32g KH*	*536 kcal, 90g KH*	*41 kcal, 4g KH*
Mi	Münsterländer Linseneintopf[se] mit Mettwurst in Scheiben vom Schwein[1,2,16,g,e,m,n,se,sen,g1,g4,g5] Quarkcreme mit Waldbeeren[m]	Gemüse-Reispfanne mit Geflügelstreifen an Kräuterrahmsauce[g,m,g1] Quarkcreme mit Waldbeeren[m]	Schwäbische Spätzlepfanne mit Pilzen, Zwiebeln und Käse[g,e,m,g1] mit Käsesauce [12,g,m,g1] Quarkcreme mit Waldbeeren[m]	pikante Gurkenhappen[12,sen] oder Tomate in Scheiben
	532 kcal, 53g KH	*542 kcal, 68g KH*	*780 kcal, 89g KH*	*62 kcal, 13g KH*
Do	Knusper Hähnchenschnitzel[g,g1] an süß-saurer Sauce und Reis Chinakohlsalat[12,g,e,m,g1] Nougatcreme[m,n,n2]	leichter Hackbraten vom Schwein in eigener Sauce mit Gartengemüse[se] und Dampfkartoffeln Nougatcreme[m,n,n2]	Frühlingsrolle[g,e,so,g1] an süß-saurer Sauce und Reis dazu Chinakohlsalat[12,g,e,m,g1] Nougatcreme[m,n,n2]	bunter Zucchinisalat[sen] oder Tomate in Scheiben
	691 kcal, 99g KH	*627 kcal, 48g KH*	*713 kcal, 111g KH*	*64 kcal, 7g KH*
Fr	Fischfilet Bordelaise [g,f,g1] in Senfsauce[g,m,sen,g1] und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat [sen] Karamellpudding[m,n,n2]	gefüllter Putenbraten an Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse[m] und Nudeln[g,g1] Karamellpudding[m,n,n2]	frische Ofenkartoffel an Kräuterquark[m] dazu Gurkensalat [sen] Karamellpudding[m,n,n2]	Wachsbohnensalat[sen] oder Tomate in Scheiben
	380 kcal, 47g KH	*437 kcal, 63g KH*	*473 kcal, 71g KH*	*57 kcal, 6g KH*
Sa	Westfälischer Sauerkrauteintopf mit Kasselerwürfel vom Schwein[1,2,m,se] Fruchtjoghurt[m]	Herzhafte Kürbislasagne [g,e,m,g1] Fruchtjoghurt[m]	Spinatmedaillon [g,e,m,g1,g2] an Gorgonzolasauce[g,m,g1] und Kartoffelpüree[m] dazu Endivienmixsalat[12,g,e,m,g1] Fruchtjoghurt[m]	Kartoffelsalat[12,e,sen] oder Tomate in Scheiben
	321 kcal, 38g KH	*667 kcal, 70g KH*	*591 kcal, 67g KH*	*172 kcal, 17g KH*
So	Rinderroulade "Hausfrauen Art" [1,2,sen] in eigener Sauce Apfelrotkohl[2] und Kartoffelknödel Sahnepudding mit Erdbeersauce[m]	Putengulasch in Pilz-Kräutersauce[12] mit Möhren-Ingwergemüse und Reis Sahnepudding mit Erdbeersauce[m]	Champignon-Blätterteig-Tasche[g,e,m,g1,g2] an Kräutersauce[g,m,g1] mit Möhren-Ingwergemüse und Reis Sahnepudding mit Erdbeersauce[m]	Eiersalat mit Champignons und Spargel[2,12,g,e,m,g1] oder Tomate in Scheiben
	577 kcal, 64g KH	*693 kcal, 69g KH*	*891 kcal, 128g KH*	*201 kcal, 4g KH*

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat
Allergene: (g) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (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; (sch) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (g4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (g5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!