



Woche 2
21.4.2025 - 27.4.2025
UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Lammrollbraten an Rosmarinsauce mit Prinzessbohnen und Kartoffelgratin ^m Zitronencreme ^{6,m}	Hähnchenspieß mit fruchtiger Füllung ^{2,g,9,g1,g5} an Kokos-Currysauce ^{9,m,g1} dazu Romanescomix und Wildreis Zitronencreme ^{6,m}	Vegetarisches Schnitzel ^{9,e,m,g1,g6} an Kokos-Currysauce ^{9,m,g1} dazu Romanescomix und Wildreis Zitronencreme ^{6,m}	Kartoffelsalat ^{12,e,sen} oder Tomate in Scheiben
	<i>865 kcal, 48g KH</i>	<i>742 kcal, 103g KH</i>	<i>654 kcal, 85g KH</i>	<i>172 kcal, 17g KH</i>
Di	Rindergeschnetzeltes Art Stroganoff ^{4,sen} mit Balkangemüse und Dampfkartoffeln Rhabarber-Joghurt ^{10,m}	Schweineschnitzel ^{9,g1} an Champignonsauce ¹² mit Buttergemüse und Dampfkartoffeln Rhabarber-Joghurt ^{10,m}	Gemüsefrikadelle ^{9,e,g1} an Kräutersauce ^{9,m,g1} mit Buttergemüse und Dampfkartoffeln Rhabarber-Joghurt ^{10,m}	Wachsbohnen Salat ^{sen} oder Tomate in Scheiben
	<i>442 kcal, 42g KH</i>	<i>511 kcal, 50g KH</i>	<i>430 kcal, 49g KH</i>	<i>57 kcal, 6g KH</i>
Mi	Rostbratwurst vom Schwein ^{16,se,sen} an Curry-Tomatensauce und Kartoffelrösti dazu Eisbergsalat ^{12,g,e,m,g1} Karamellpudding ^{12,m,n,n2}	Westfälischer Möhreintopf mit Rinderhackbällchen ^{9,e,se,sen,g1} Karamellpudding ^{12,m,n,n2}	Kartoffel-Kürbis-Curry mit roten Linsen Karamellpudding ^{12,m,n,n2}	bunter Zucchinisalat ^{sen} oder Tomate in Scheiben
	<i>709 kcal, 65g KH</i>	<i>392 kcal, 46g KH</i>	<i>317 kcal, 52g KH</i>	<i>64 kcal, 7g KH</i>
Do	schwedische Köttbular vom Schwein ^{9,e,g1} in Tomatensauce ^{9,g1} und Nudeln ^{9,g1} dazu Gurkensalat ^{sen} Blaubeer-Quarkcreme ^m	Hähnchenbrustfilet natur an Käsesauce ^{12,g,m,g1} dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Blaubeer-Quarkcreme ^m	Gemüselköttbular ^e an Tomatensauce ^{9,m,g1} dazu Romanescomix und Nudeln ^{9,g1} Blaubeer-Quarkcreme ^m	Tomatensalat ^{sen}
	<i>592 kcal, 60g KH</i>	<i>493 kcal, 37g KH</i>	<i>371 kcal, 57g KH</i>	<i>41 kcal, 4g KH</i>
Fr	paniertes Seelachsfilet an Dillsauce ^{9,m,g1} mit Paprikagemüse und Dampfkartoffeln Grießpudding ^{9,m,g1}	Eieromelette mit Champignons ^{9,e,m,g1} an Bärlauchsauce ^{9,m,g1} dazu Rahmspinat ^{9,m,g1} und Kartoffelpüree ^m Grießpudding ^{9,m,g1}	frische Eierpfannkuchen mit fruchtiger Füllung ^{9,e,m,g1} dazu Vanillesauce ^m Grießpudding ^{9,m,g1}	pikante Gurkenhappen ^{12,sen} oder Tomate in Scheiben
	<i>523 kcal, 57g KH</i>	<i>519 kcal, 38g KH</i>	<i>352 kcal, 53g KH</i>	<i>62 kcal, 13g KH</i>
Sa	westfälischer Schnittbohneintopf Rindfleischwürfel Frucht-Sahnejoghurt ^m	Gemüsepfanne mit Hähnchenbruststreifen an Kerbelsauce ^{9,m,g1} dazu gebratene Schupfnudeln ^{9,e,g1} Frucht-Sahnejoghurt ^m	gefüllte Cannelloni mit Käse überbacken ^{9,e,m,g1} dazu Eisbergsalat ^{12,g,e,m,g1} Frucht-Sahnejoghurt ^m	Fruchtkompott mit Vanillesauce ^m oder Tomate in Scheiben
	<i>336 kcal, 45g KH</i>	<i>684 kcal, 78g KH</i>	<i>546 kcal, 57g KH</i>	<i>152 kcal, 34g KH</i>
So	Senfrustengulasch (Schwein) ^{12,sen} mit Karotten-Bohngemüse und Kartoffelknödel Vanillecremepudding ^{12,m}	Hähnchenschnitzel ^{9,g1} Tomaten-Mozzarella-Sauce ^{9,m,g1} mit Karotten-Bohngemüse und Dampfkartoffeln Vanillecremepudding ^{12,m}	Sellerieschnitzel ^{9,se,g1} Tomaten-Mozzarella-Sauce ^{9,m,g1} mit ital. Pfannengemüse und Dampfkartoffeln Vanillecremepudding ^{12,m}	pikanter Spargelsalat ^{12,g,e,m,g1} oder Tomate in Scheiben
	<i>620 kcal, 54g KH</i>	<i>557 kcal, 60g KH</i>	<i>468 kcal, 65g KH</i>	<i>90 kcal, 6g KH</i>

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat
 Allergene: (g) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (e) Eier und -erzeugnisse; (m) Milch und -erzeugnisse; (n) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (se) Sellerie und -erzeugnisse; (sen) Senf und -erzeugnisse; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (g6) Hafer und Hafererzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!