



Woche 3
28.4.2025 - 4.5.2025
UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Bratwurst vom Schwein ² an pikanter Sauce mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree ^m Apfelcreme ^{2,12,m}	gekochtes Rindfleisch ^{se} Meerrettichsauce ^{2,13,g,m,sch,g1} mit Kaisergemüse und Dampfkartoffeln Apfelcreme ^{2,12,m}	leichtes Pilzragout ^m und Semmelknödel ^{g,e,g1} Wachsbohnsalat ^{12,g,e,m,g1} Apfelcreme ^{2,12,m}	vegetarischer Tortellinisalat ^{12,g,e,m,g1} oder Tomate in Scheiben
	<i>581 kcal, 55g KH</i>	<i>524 kcal, 51g KH</i>	<i>604 kcal, 73g KH</i>	<i>174 kcal, 19g KH</i>
Di	Eieromelett "Gärtnerin" ^{e,m} an Schnittlauchsauce ^{g,m,g1} und Dampfkartoffeln dazu Blattsalat ^{12,sen,sch} Fruchtkompott ^{2,12}	leichtes Fischragout in Kräutersauce ^{g,f,m,se,g1} mit Karotten- Zucchini Gemüse und Bandnudeln ^{g,g1} Fruchtkompott ^{2,12}	feiner Kaiserschmarrn mit Rosinen ^{g,e,m,g1} dazu Vanillesauce ^m Fruchtkompott ^{2,12}	Rote Betesalat ^{4,sen} oder Tomate in Scheiben
	<i>363 kcal, 36g KH</i>	<i>484 kcal, 59g KH</i>	<i>849 kcal, 119g KH</i>	<i>56 kcal, 7g KH</i>
Mi	Westfälischer Erbseintopf ^{se} Geflügelbockwurst ^{1,2,16} Schokoladenpudding ^m	Putengeschnetzeltes in Orangen Balsamicosauce ^{12,sch} dazu Erbsen- Spargelgemüse und Reis Schokoladenpudding ^m	überbackener Gemüse- Nudelauf ^{g,e,m,g1} an Kräutersauce ^{g,m,g1} Schokoladenpudding ^m	Kohlrabisalat ^{sen} oder Tomate in Scheiben
	<i>535 kcal, 69g KH</i>	<i>710 kcal, 77g KH</i>	<i>737 kcal, 77g KH</i>	<i>68 kcal, 9g KH</i>
Do	Knusper Hähnchenschnitzel ^{g,g1} an Sauce Hollandaise ^{g,e,m,se,g1} mit Spargel und Dampfkartoffeln Pfirsich-Maracujacreme ^m	Gabelspaghetti ^{g,e,g1} mit Bolognesesauce vom Rind mit Parmesan ^{1,e,m} Chinakohlsalat ^{12,g,e,m,g1} Pfirsich-Maracujacreme ^m	Gabelspaghetti ^{g,e,g1} mit Gemüsebolognese ^{se} Chinakohlsalat ^{12,g,e,m,g1} Pfirsich-Maracujacreme ^m	Nudelsalat mit Mandarinen ^{12,g,e,sen,g1} oder Tomate in Scheiben
	<i>549 kcal, 58g KH</i>	<i>738 kcal, 83g KH</i>	<i>545 kcal, 86g KH</i>	<i>201 kcal, 26g KH</i>
Fr	Backschinken v. Schwein ^{1,2} an pikanter Sauce mit Bayrisch Kraut ^{1,2} und Kartoffelpüree ^m Haselnusspudding ^{m,n,n2}	Gebratenes Rotbarschfilet, paniert ^{g,f,g1} an Kräutersauce ^{g,m,g1} dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Haselnusspudding ^{m,n,n2}	Gebackener Hirtenkäse ^{g,e,so,m,se,sen,ses,g1} auf Blattspinat ^m und Kartoffelpüree ^m Haselnusspudding ^{m,n,n2}	Gurkensalat ^m oder Tomate in Scheiben
	<i>576 kcal, 57g KH</i>	<i>645 kcal, 80g KH</i>	<i>577 kcal, 58g KH</i>	<i>82 kcal, 7g KH</i>
Sa	Westfälischer Hühnersuppentopf mit buntem Gemüse ^{g,se,g1} Fruchtjoghurt ^m	Spitzkohlpfanne mit Hackfleisch vom Rind ^{12,g,m,g1} dazu gebratene Schupfnudeln ^{g,e,g1} Fruchtjoghurt ^m	Gemüseschnitzel ^{g,g1,g2,g6} an Kerbelsauce ^{g,m,g1} dazu gebratene Schupfnudeln ^{g,e,g1} Rohkostsalat ^{12,g,e,m,sen,g1} Fruchtjoghurt ^m	Vanillepudding mit Fruchtsoße ^m oder Tomate in Scheiben
	<i>368 kcal, 41g KH</i>	<i>751 kcal, 76g KH</i>	<i>846 kcal, 118g KH</i>	<i>99 kcal, 16g KH</i>
So	Spießbraten vom Schwein an eigener Sauce mit Speckbohnen ^{1,2} und Kartoffelgratin ^m Mokkapudding ^m	kleine Hähnchenfilets an Sauce Béarnaise ^{g,e,m,se,g1} und Dampfkartoffeln Tomatensalat ^{tsen} Mokkapudding ^m	Blumenkohl-Bratling ^{g,e,m,g1} an Sauce Béarnaise ^{g,e,m,se,g1} und Dampfkartoffeln Tomatensalat ^{tsen} Mokkapudding ^m	bunter Reissalat ^{12,g,e,m,se,g1} oder Tomate in Scheiben
	<i>730 kcal, 39g KH</i>	<i>394 kcal, 30g KH</i>	<i>488 kcal, 60g KH</i>	<i>112 kcal, 16g KH</i>

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (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; (ses) Sesam und -erzeugnisse; (sch) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (g6) Hafer und Hafererzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!