



Speiseplan vom 11.05.2026 bis 17.05.2026 UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Backschinken v. Schwein ^{1,2} an pikanter Sauce mit Bayrisch Kraut ^{sch, 1, 2} und Dampfkartoffeln frisches Obst <i>493 kcal; 42 g KH</i>	Hähnchenbrustfilet natur an Käsesauce ^{g, g1, 28, m, sch, 12, 42} dazu Broccoligemüse und Spätzle ^{g, g1, e} frisches Obst <i>512 kcal; 57 g KH</i>	Blumenkohl-Broccoli-Kar- toffel Gratin ^{28, e, m, n, n1, 42} an Käsesauce ^{g, g1, 28, m, sch, 12, 42} frisches Obst <i>471 kcal; 42 g KH</i>	bunter Reissa- lat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben <i>154 kcal; 21 g KH</i>
Di	geschmorte Paprikascho- te gefüllt ^{g, g1, e, se, sen} an Tomatensauce ^{g, g1, 12} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Rhabarber-Joghurt ^{28, m} <i>615 kcal; 53 g KH</i>	Rindergeschnetzeltes mit Schwarzwurzelgemü- se ^{28, m, 42} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Rhabarber-Joghurt ^{28, m} <i>538 kcal; 51 g KH</i>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^{28, m} mit Kräuterdip ^{28, m} mit Ratatouille Rhabarber-Joghurt ^{28, m} <i>644 kcal; 71 g KH</i>	Wachsboh- nensalat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben <i>70 kcal; 6 g KH</i>
Mi	Rostbratwurst vom Schwein ¹⁶ an Curry-Tomatensauce ⁹ und Kartoffelrösti dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} Karamellpudding ^{28, m} <i>787 kcal; 66 g KH</i>	Westfälischer Möhrelein- topf ^{so, 12} mit Rinderhackbällchen ^{g, g1, 28, e, m, se, sen, 20} Karamellpudding ^{28, m} <i>523 kcal; 54 g KH</i>	vegetarische Bratwurst ^{g, g1, e} an Curry-Tomatensauce ⁹ und Kartoffelrösti dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} Karamellpudding ^{28, m} <i>743 kcal; 71 g KH</i>	bunter Zucchi- nissalat ^{sch, 2} oder Tomate in Scheiben <i>45 kcal; 7 g KH</i>
Do	Geflügelköttbular ^{g, g1, e} an leichter Rahmsauce ¹² Nudeln ^{g, g1, e} dazu Gurkensalat ^{sen} Blaubeer-Quarkcreme ^{28, m} <i>623 kcal; 59 g KH</i>	Schweineschnitzel ^{g, g1} an Sauce Hollandaise ^{g, g1, 28, e, m, se, 12, 42} mit Spargel ¹² und Dampfkartoffeln Blaubeer-Quarkcreme ^{28, m} <i>538 kcal; 58 g KH</i>	gefüllte Cannelloni mit Kä- se überbacken ^{g, g1, 28, e, m, 12} dazu Gurkensalat ^{sen} Blaubeer-Quarkcreme ^{28, m} <i>221 kcal; 21 g KH</i>	Tomatensalat ^{sen, sch, 2} <i>43 kcal; 4 g KH</i>
Fr	paniertes Seelachsfilet mit Oregano ^{g, g1, g5, f} an Dillsauce ^{g, g1, 28, m, 12, 42} Paprikarahmgemüse ^{28, m, 12, 42} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Grießpudding ^{g, g1, 28, m, 42} <i>552 kcal; 66 g KH</i>	Hühnerfrikassee ^{g, g1, 28, m, 12, 42} dazu Romanescomix und Reis Grießpudding ^{g, g1, 28, m, 42} <i>653 kcal; 74 g KH</i>	Spinatmedaillon ^{g, g1, g2, 28, e, m} an Dillsauce ^{g, g1, 28, m, 12, 42} dazu Romanescomix und Kartoffelpüree ^{m, 2} Grießpudding ^{g, g1, 28, m, 42} <i>553 kcal; 72 g KH</i>	Gemüsesalat ^{sen, sch, 2} oder Tomate in Scheiben <i>96 kcal; 9 g KH</i>
Sa	Westfälischer Erbsenein- topf ^{so, se} Geflügelwürstchen ^{1, 2, 16} Fruchtjoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} <i>441 kcal; 55 g KH</i>	Eieromelette "natur" ^{28, e, m, 17, 19, 20} an Bärlauchsauce ^{g, g1, 28, m, 12} dazu Spinat ^{g, g1, 28, m, 12, 42} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Fruchtjoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} <i>575 kcal; 55 g KH</i>	süße Germknödel mit Kirschfüllung ^{g, 28, e, m, 17, 20} dazu Vanillesauce ^{28, m, 42} Fruchtjoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} <i>642 kcal; 122 g KH</i>	Fruchtkompott mit Vanilles. AB ^{28, m, 42} oder Tomate in Scheiben <i>105 kcal; 22 g KH</i>
So	Senfrustengulasch (Schwein) ^{sen, 12} Blumenkohl und Kartoffelknödel Vanillecremepudding ^{28, m, 12, 19} <i>492 kcal; 52 g KH</i>	Hähnchenschnitzel ^{g, g1} Kokos-Currysauce ^{g, g1, 12} und Basmatireis dazu Möhrensalat Vanillecremepudding ^{28, m, 12, 19} <i>780 kcal; 87 g KH</i>	Sellerieschnitzel ^{g, g1, se} Kokos-Currysauce ^{g, g1, 12} und Basmatireis dazu Möhrensalat Vanillecremepudding ^{28, m, 12, 19} <i>688 kcal; 92 g KH</i>	pikanter Spar- gelsalat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben <i>101 kcal; 7 g KH</i>

Allergene/Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Süßungsmitteln, (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) mit Farbstoff, (16) mit Phosphat, (17) mit Milchpulver, (19) mit Milcheiweiß, (20) mit Eiklar, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (g1) Weizen und Weizen-erzeugnisse, (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (g5) Gerste und Gersteerzeugnisse, (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 !