



Speiseplan vom 09.06.2025 bis 15.06.2025 UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Frischer Spargel ¹² an Sauce Hollandaise ^{g, g1, 28, e, m, se, 12} dazu roher und gekochter Schinken ^{1, 2, 3, 16} und Dampfkartoffeln <i>480 kcal; 52 g KH</i>	Königsberger Klopse (Schwein) an Kapernsauce ^{g, g1, 28, m, 12} Rote Betesalat ⁴ und Dampfkartoffeln <i>479 kcal; 56 g KH</i>	Tortellini mit Käsefüllung ^{g, g1, 28, m} an Tomatensauce ^{g, g1, m, 12} dazu Blattsalat Milchreis mit Zimt und Zucker ^m <i>747 kcal; 125 g KH</i>	Möhren-Apfelsalat oder Tomate in Scheiben <i>134 kcal; 18 g KH</i>
Di	Rindergeschnetzeltes Art Stroganoff ^{sen, 4} und Dampfkartoffeln dazu Farmersalat ^{se, 1} Fruchtkompott <i>538 kcal; 55 g KH</i>	frisches Rührei ^{28, e, m, se} dazu Spinat ^{g, g1, 28, m, 12} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Fruchtkompott <i>498 kcal; 51 g KH</i>	frischer Apfelpfannkuchen ^{g, g1, 28, e, m} dazu Vanillesauce ^{28, m} Fruchtkompott <i>611 kcal; 107 g KH</i>	Tomate Abendbeilage (Scheiben) <i>11 kcal; 2 g KH</i>
Mi	Münsterländer Linseneintopf ^{so, se} mit Mettwurst in Scheiben vom Schwein ^{sen, 1, 2} Quarkcreme mit Waldbeeren ^{28, m} <i>519 kcal; 54 g KH</i>	Putengulasch in Pilz-Kräutersauce ¹² mit Kohlrabigemüse ^{28, m} Nudeln ^{g, g1, e} Quarkcreme mit Waldbeeren ^{28, m} <i>509 kcal; 58 g KH</i>	bunte Gemüselasagne mit Käse überbacken ^{g, g1, 28, m, 12} Quarkcreme mit Waldbeeren ^{28, m} <i>616 kcal; 77 g KH</i>	pikante Gurkenhappen ^{sen, 4} Tomate Abendbeilage (Scheiben) <i>13 kcal; 1 g KH</i>
Do	Hähnchenschnitzel ^{g, g1} an süß-saurer Sauce ⁶ und Reis Chinakohlsalat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} Nougatcreme ^{28, m, n, n2} <i>652 kcal; 83 g KH</i>	leichter Hackbraten vom Schwein an pikanter Sauce mit buntem Gemüse und Dampfkartoffeln Nougatcreme ^{28, m, n, n2} <i>624 kcal; 49 g KH</i>	Frühlingsrolle ^{g, g1, e, so} an süß-saurer Sauce ⁶ und Reis Chinakohlsalat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} Nougatcreme ^{28, m, n, n2} <i>653 kcal; 95 g KH</i>	bunter Zucchinihsalat ^{sen, sch, 2} Tomate Abendbeilage (Scheiben) <i>97 kcal; 5 g KH</i>
Fr	Fischfilet Bordelaise ^{g, g1, 28, f, m} in Senfsauce ^{g, g1, 28, m, sen, 12} und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat ^{sen} Karamellpudding ^{28, m} <i>732 kcal; 62 g KH</i>	Gemüse-Reispfanne mit Geflügelstreifen an Kräutersauce ^{g, g1, 28, m, 12} Karamellpudding ^{28, m} <i>502 kcal; 56 g KH</i>	Schmorkartoffeln mit Kräuterdip ^{28, m} und gebratenen Champignons ^{28, e, m, 12} dazu Gurkensalat ^{sen} Karamellpudding ^{28, m} <i>639 kcal; 67 g KH</i>	Wachsbohnsensalat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} oder Tomate in Scheiben <i>62 kcal; 4 g KH</i>
Sa	Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln Fruchtjoghurt Mittag ^{28, m, 7, 10} <i>426 kcal; 41 g KH</i>	Zucchini-auflauf mit Hackfleisch vom Rind ^{28, e, m} an Käsesauce ^{g, g1, 28, m, sch, 12} Fruchtjoghurt Mittag ^{28, m, 7, 10} <i>624 kcal; 45 g KH</i>	Spinatmedaillon ^{g, g1, g2, 28, e, m} an Käsesauce ^{g, g1, 28, m, sch, 12} und Kartoffelpüree ^{m, 2} dazu Endivienmixsalat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} <i>558 kcal; 65 g KH</i>	Rote Betesalat ⁴ oder Tomate in Scheiben <i>28 kcal; 5 g KH</i>
So	Rinderroulade ^{g, e, so, m, se, sen, 1} in eigener Sauce ^{sen} Apfelrotkohl ^{sch, 2} und Kartoffelknödel Sahnepudding mit Pflaumenkompott ^{28, m} <i>553 kcal; 67 g KH</i>	Putengschnetzeltes mit Pfirsichen mit Möhren-Ingwergemüse und Reis Sahnepudding mit Pflaumenkompott ^{28, m} <i>491 kcal; 68 g KH</i>	Champignon-Blätterteig-Tasche ^{g, g1, e, so, m, n, se, sen, ses, 2} an Gorgonzolasauce ^{g, g1, 28, m, 12} mit Möhren-Ingwergemüse <i>850 kcal; 108 g KH</i>	Eiersalat mit Champignons und Spargel ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} oder Tomate in Scheiben <i>110 kcal; 5 g KH</i>

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) mit Farbstoff, (16) mit Phosphat
Enthält Allergene: (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (28) Laktose, (e) Eier und -erzeugnisse, (f) Fisch und -erzeugnisse, (so) Soja und -erzeugnisse, (m) Milch und -erzeugnisse, (n) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (se) Sellerie und -erzeugnisse, (sen) Senf und -erzeugnisse, (ses) Sesamsamen 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 !