



Speiseplan vom 16.06.2025 bis 22.06.2025

UKM-MHS



| | Menü 1 Vollkost | Menü 2 Angepasste Vollkost | Menü 3 Vegetarisch | Abendbeilage |
|-----------|---|--|---|--|
| Mo | <p>pikantes Rinderhacksteak^{g, g1, e, so, m, n, n1, n2, n3, se, sen, ses}</p> <p>an Pfeffersauce¹²</p> <p>dazu Bratkartoffeln und Krautsalat²</p> <p>Mandarinenquark^{28, m}</p> <hr/> <p>741 kcal; 77 g KH</p> | <p>gekochte Eier^e</p> <p>in Senfsauce^{g, g1, 28, m, sen, 12}</p> <p>dazu Romanescomix und Dampfkartoffeln</p> <p>Mandarinenquark^{28, m}</p> <hr/> <p>422 kcal; 43 g KH</p> | <p>Tiroler Spätzle^{g, g1, e}</p> <p>mit Käsesauce^{g, g1, 28, m, sch, 12}</p> <p>und Röstzwiebeln^{g, g1}</p> <p>dazu Endivienmixsalat^{28, e, m, sen, 2, 4, 12}</p> <p>Mandarinenquark^{28, m}</p> <hr/> <p>750 kcal; 96 g KH</p> | <p>pikante Gurkenhappen^{sen, 4}</p> <p>oder Tomate in Scheiben</p> <hr/> <p>24 kcal; 3 g KH</p> |
| Di | <p>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein¹²</p> <p>mit Speckbohnen^{1, 2}</p> <p>und Bandnudeln^{g, g1}</p> <p>Schokoladenpudding^{28, m}</p> <hr/> <p>601 kcal; 62 g KH</p> | <p>Hühnerfrikassee^{g, g1, 28, m, 12}</p> <p>mit Erbsengemüse und Reis</p> <p>Schokoladenpudding^{28, m}</p> <hr/> <p>661 kcal; 75 g KH</p> | <p>vegane Falafel^{g, g1}</p> <p>mit Kräuterdip^{28, m}</p> <p>dazu Reis in Tomatensauce^{g, g1, m, 12}</p> <p>dazu Gurkensalat^{sen}</p> <p>Schokoladenpudding^{28, m}</p> <hr/> <p>675 kcal; 89 g KH</p> | <p>Bunter Nudelsalat^{g, g1, 28, e, so, m, sen, 1, 2, 16}</p> <p>Tomate Abendbeilage (Scheiben)</p> <hr/> <p>244 kcal; 15 g KH</p> |
| Mi | <p>Schweineschnitzel^{g, g1}</p> <p>an Paprikasauce^{se, 4, 6}</p> <p>mit Fingermöhren</p> <p>Schmorkartoffeln</p> <p>Mango-Quarkcreme^m</p> <hr/> <p>476 kcal; 63 g KH</p> | <p>Westfälischer Hühnersuppentopf mit buntem Gemüse^{g, g1, e, se}</p> <p>Mango-Quarkcreme^m</p> <hr/> <p>358 kcal; 35 g KH</p> | <p>Vegetarisches Schnitzel^{g, g1, g6, e, m, 12}</p> <p>an Paprikasauce¹²</p> <p>mit Fingermöhren</p> <p>Schmorkartoffeln</p> <p>Mango-Quarkcreme^m</p> <hr/> <p>475 kcal; 60 g KH</p> | <p>Kohlrabisalat^{sen, sch, 2}</p> <p>Tomate Abendbeilage (Scheiben)</p> <hr/> <p>101 kcal; 7 g KH</p> |
| Do | <p>Bauerntopf mit Rinderhackfleisch, Paprika Bohnen und Tomaten</p> <p>Apfelpudding</p> <hr/> <p>370 kcal; 42 g KH</p> | <p>frisches Rührei^{28, e, m, se}</p> <p>mit Spargel¹²</p> <p>an Sauce Hollandaise^{g, g1, 28, e, m, se, 12}</p> <p>und Dampfkartoffeln</p> <p>Apfelpudding</p> <hr/> <p>600 kcal; 57 g KH</p> | <p>Gemüsefrikadelle^{g, g1, e}</p> <p>an Kräutersauce^{g, g1, 28, m, 12}</p> <p>und Kartoffelpüree^{m, 2}</p> <p>dazu gemischter Salat^{28, e, m, sen, 2, 4, 12}</p> <p>Apfelpudding</p> <hr/> <p>505 kcal; 73 g KH</p> | <p>Tomate Abendbeilage (Scheiben)</p> <hr/> <p>11 kcal; 2 g KH</p> |
| Fr | <p>frische Kartoffel-Reibekuchen^{g, g1, g6, e, se}</p> <p>dazu Apfelmus²</p> <p>Latte-Macchiato-Creme^{28, m}</p> <hr/> <p>692 kcal; 93 g KH</p> | <p>mehliertes Flunderfilet^{g, g1, 28, f, m}</p> <p>an Dillsauce^{g, g1, 28, m, 12}</p> <p>dazu Spinat^{g, g1, 28, m, 12}</p> <p>und Kartoffelpüree^{m, 2}</p> <p>Latte-Macchiato-Creme^{28, m}</p> <hr/> <p>584 kcal; 76 g KH</p> | <p>Hausgemachter Milchreis^{28, m}</p> <p>mit heißen Schattenmorellen</p> <p>Latte-Macchiato-Creme^{28, m}</p> <hr/> <p>582 kcal; 112 g KH</p> | <p>pikante Gurkenhappen^{sen, 4}</p> <p>oder Tomate in Scheiben</p> <hr/> <p>13 kcal; 1 g KH</p> |
| Sa | <p>Maccaroni^{g, g1, e}</p> <p>Carbonarasauce mit Putenschinken^{g, g1, 28, m, 1, 2, 12, 16}</p> <p>dazu gemischter Salat^{28, e, m, sen, 2, 4, 12}</p> <p>Fruchtjoghurt Mittag^{28, m, 7, 10}</p> <hr/> <p>677 kcal; 79 g KH</p> | <p>leichter Kohlrabieintopf mit Fleischbällchen vom Schwein¹²</p> <p>Fleischbällchen^{e, 20}</p> <p>Fruchtjoghurt Mittag^{28, m, 7, 10}</p> <hr/> <p>360 kcal; 46 g KH</p> | <p>Maccaroni^{g, g1, e}</p> <p>an Blattspinatkäsesauce^{g, g1, 28, m, 12}</p> <p>dazu gemischter Salat^{28, e, m, sen, 2, 4, 12}</p> <p>Fruchtjoghurt Mittag^{28, m, 7, 10}</p> <hr/> <p>610 kcal; 76 g KH</p> | <p>Vanillepudding mit Fruchtsoße^{28, m, 12}</p> <p>oder Tomate in Scheiben</p> <hr/> <p>156 kcal; 20 g KH</p> |
| So | <p>Rindergulasch ungarisch und würzigem Lauchgemüse und Spätzle^{g, g1, e}</p> <p>Zimtcreme^{28, m, 12}</p> <hr/> <p>513 kcal; 58 g KH</p> | <p>Schweinebraten in Apfelsauce</p> <p>dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln</p> <p>Zimtcreme^{28, m, 12}</p> <hr/> <p>558 kcal; 45 g KH</p> | <p>leichtes Pilzragout^{e, m, 12}</p> <p>dazu Broccoligemüse und Spätzle^{g, g1, e}</p> <p>Zimtcreme^{28, m, 12}</p> <hr/> <p>459 kcal; 57 g KH</p> | <p>bunter Reissalat^{28, e, m, sen, 2, 4, 12}</p> <p>oder Tomate in Scheiben</p> <hr/> <p>145 kcal; 20 g KH</p> |

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (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, (20) mit Eiklar

Enthält Allergene: (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (g6) Hafer und Hafererzeugnisse, (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, (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (n3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse, (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 !