



# Speiseplan vom 15.06.2026 bis 21.06.2026 UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
<b>Mo</b>	geschmorte Paprikaschote gefüllt <sup>g, g1, e, se, sen</sup> an Tomatensauce <sup>g, g1, 12</sup> und Kartoffelpüree <sup>m, 2</sup> frisches Obst  <i>522 kcal; 47 g KH</i>	Hähnchenbrustfilet natur an Käsesauce <sup>g, g1, 28, m, sch, 12, 42</sup> dazu Broccoligemüse und Spätzle <sup>g, g1, e</sup> frisches Obst  <i>512 kcal; 57 g KH</i>	Blumenkohl-Broccoli-Kartoffel Gratin <sup>28, e, m, n, n1, 42</sup> an Käsesauce <sup>g, g1, 28, m, sch, 12, 42</sup> frisches Obst  <i>471 kcal; 42 g KH</i>	bunter Reissalat <sup>28, e, m, sen, 2, 5, 12</sup> oder Tomate in Scheiben  <i>154 kcal; 21 g KH</i>
<b>Di</b>	Backschinken v. Schwein <sup>1, 2</sup> an pikanter Sauce mit Bayrisch Kraut <sup>sch, 1, 2</sup> und Dampfkartoffeln Rhabarber-Joghurt <sup>28, m</sup>  <i>586 kcal; 48 g KH</i>	Rindergeschnetzeltes Blumenkohl und Kartoffelpüree <sup>m, 2</sup> Rhabarber-Joghurt <sup>28, m</sup>  <i>542 kcal; 50 g KH</i>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <sup>28, m</sup> mit Kräuterdip <sup>28, m</sup> mit Ratatouille Rhabarber-Joghurt <sup>28, m</sup>  <i>644 kcal; 71 g KH</i>	Wachsbohnen salat <sup>28, e, m, sen, 2, 5, 12</sup> oder Tomate in Scheiben  <i>70 kcal; 6 g KH</i>
<b>Mi</b>	Rostbratwurst vom Schwein <sup>16</sup> an Curry-Tomatensauce <sup>9</sup> und Kartoffelrösti dazu gemischter Salat <sup>28, e, m, sen, 2, 5, 12</sup> Karamellpudding <sup>28, m</sup>  <i>787 kcal; 66 g KH</i>	Westfälischer Möhreintopf <sup>so, 12</sup> mit Rinderhackbällchen <sup>g, g1, 28, e, m, se, sen, 20</sup> Karamellpudding <sup>28, m</sup>  <i>523 kcal; 54 g KH</i>	vegetarische Bratwurst <sup>g, g1, e</sup> an Curry-Tomatensauce <sup>9</sup> und Kartoffelrösti dazu gemischter Salat <sup>28, e, m, sen, 2, 5, 12</sup> Karamellpudding <sup>28, m</sup>  <i>743 kcal; 71 g KH</i>	bunter Zucchinisalat <sup>sch, 2</sup> oder Tomate in Scheiben  <i>45 kcal; 7 g KH</i>
<b>Do</b>	Geflügelköttbular <sup>g, g1, e</sup> an leichter Rahmsauce <sup>12</sup> Nudeln <sup>g, g1, e</sup> dazu Gurkensalat <sup>sen</sup> Blaubeer-Quarkcreme <sup>28, m</sup>  <i>623 kcal; 59 g KH</i>	Schweineschnitzel <sup>g, g1</sup> an Champignonsauce <sup>12</sup> mit Schwarzwurzelgemüse <sup>28, m, 42</sup> und Dampfkartoffeln Blaubeer-Quarkcreme <sup>28, m</sup>  <i>433 kcal; 57 g KH</i>	gefüllte Cannelloni mit Käse überbacken <sup>g, g1, 28, e, m, 12</sup> dazu Gurkensalat <sup>sen</sup> Blaubeer-Quarkcreme <sup>28, m</sup>  <i>739 kcal; 74 g KH</i>	Tomatensalat <sup>sen, sch, 2</sup>  <i>43 kcal; 4 g KH</i>
<b>Fr</b>	paniertes Seelachsfilet mit Oregano <sup>g, g1, g5, f</sup> an Dillsauce <sup>g, g1, 28, m, 12, 42</sup> Paprikarahmgemüse <sup>28, m, 12, 42</sup> und Kartoffelpüree <sup>m, 2</sup> Grießpudding <sup>g, g1, 28, m, 42</sup>  <i>552 kcal; 66 g KH</i>	Hühnerfrikassee <sup>g, g1, 28, m, 12, 42</sup> dazu Romanescomix und Reis Grießpudding <sup>g, g1, 28, m, 42</sup>  <i>653 kcal; 74 g KH</i>	Spinatmedaillon <sup>g, g1, g2, 28, e, m</sup> an Dillsauce <sup>g, g1, 28, m, 12, 42</sup> dazu Romanescomix und Kartoffelpüree <sup>m, 2</sup> Grießpudding <sup>g, g1, 28, m, 42</sup>  <i>553 kcal; 72 g KH</i>	Gemüsesalat <sup>sen, sch, 2</sup> oder Tomate in Scheiben  <i>96 kcal; 9 g KH</i>
<b>Sa</b>	Westfälischer Erbseneintopf <sup>so, se</sup> Geflügelwürstchen <sup>1, 2, 16</sup> Fruchtjoghurt <sup>28, m, 9, 10, 42</sup>  <i>441 kcal; 55 g KH</i>	Eieromelette "natur" <sup>28, e, m, 17, 19, 20</sup> an Bärlauchsauce <sup>g, g1, 28, m, 12</sup> dazu Spinat <sup>g, g1, 28, m, 12, 42</sup> und Kartoffelpüree <sup>m, 2</sup> Fruchtjoghurt <sup>28, m, 9, 10, 42</sup>  <i>583 kcal; 55 g KH</i>	süße Germknödel mit Kirschfüllung <sup>g, 28, e, m, 17, 20</sup> dazu Vanillesauce <sup>28, m, 42</sup> Fruchtjoghurt <sup>28, m, 9, 10, 42</sup>  <i>642 kcal; 122 g KH</i>	Fruchtkompott mit Vanilles. AB <sup>28, m, 42</sup> oder Tomate in Scheiben  <i>105 kcal; 22 g KH</i>
<b>So</b>	Senfrustengulasch (Schwein) <sup>sen, 12</sup> mit Lauchrahmgemüse <sup>g, g1, 28, m, 12, 42</sup> und Kartoffelknödel Vanillecremepudding <sup>28, m, 12, 19</sup>  <i>491 kcal; 54 g KH</i>	Hähnchenschnitzel <sup>g, g1</sup> Kokos-Currysauce <sup>g, g1, 12</sup> und Basmatireis dazu Möhrensalat Vanillecremepudding <sup>28, m, 12, 19</sup>  <i>780 kcal; 87 g KH</i>	Sellerieschnitzel <sup>g, g1, se</sup> Kokos-Currysauce <sup>g, g1, 12</sup> und Basmatireis dazu Möhrensalat Vanillecremepudding <sup>28, m, 12, 19</sup>  <i>688 kcal; 92 g KH</i>	pikanter Spargelsalat <sup>28, e, m, sen, 2, 5, 12</sup> 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 Weizenerzeugnisse, (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 !**