



Speiseplan vom 22.06.2026 bis 28.06.2026

UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Bratwurst vom Schwein ² an pikanter Sauce mit Wachsbohngemüse und Kartoffelpüree ^{m, 2} frisches Obst <hr/> 432 kcal; 38 g KH	leichtes Fischragout in Kräutersauce ^{g, g1, 28, f, m, se, 12, 42} ZucchiniGemüse und Bandnudeln ^{g, g1} frisches Obst <hr/> 400 kcal; 51 g KH	Tortellini mit Käsefüllung ^{g,} ^{28, m, 19, 21} an Tomatensauce ^{g, g1, 12} dazu Farmersalat ^{se, 1} frisches Obst <hr/> 598 kcal; 105 g KH	vegetarischer Tortellinisalat ^{g,} ^{28, e, m, sen, sch, 2, 5, 12, 19, 21} oder Tomate in Scheiben <hr/> 200 kcal; 29 g KH
Di	Eieromelett "Gärtnerin" ^{e, m} an Bärlauchsauce ^{g, g1, 28, m, 12} und Dampfkartoffeln dazu gemischter Salat ^{28, e, m,} ^{sen, 2, 5, 12} Fruchtkompott ¹² <hr/> 380 kcal; 45 g KH	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce ^{g, g1, 28, m, sch, 2,} ^{12, 42} mit Kaisergemüse und Dampfkartoffeln Fruchtkompott ¹² <hr/> 638 kcal; 47 g KH	feiner Kaiserschmarrn mit Rosinen ^{g, g1, 28, e, m} dazu Vanillesauce ^{28, m, 42} Fruchtkompott ¹² <hr/> 911 kcal; 134 g KH	Gurkensalat ^{28, e,} ^{m, sen, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben <hr/> 59 kcal; 5 g KH
Mi	Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln Schokoladenpudding ^{28, m} <hr/> 480 kcal; 48 g KH	Putengeschnetzeltes in Orangen Balsamicosauce ^{sch} dazu Erbsen- Spargelgemüse und Reis Schokoladenpudding ^{28, m} <hr/> 537 kcal; 69 g KH	Gemüse-Kartoffelauflauf ^{g,} ^{g1, 28, e, m, se, 12, 42} Schokoladenpudding ^{28, m} <hr/> 576 kcal; 55 g KH	Kohlrabisalat ^{sen,} ^{sch, 2} oder Tomate in Scheiben <hr/> 79 kcal; 9 g KH
Do	Hähnchen Cordon Bleu ^{g, g1,} ^{m, 1, 12} an Geflügelsauce dazu Romanescogemüse und Dampfkartoffeln Pfirsich-Maracujacreme ^{28,} ^{m, 9, 10, 42} <hr/> 532 kcal; 55 g KH	Rinderschmortopf mit Möhren ^{se} und Kartoffelpüree ^{m, 2} dazu Eisbergsalat ^{28, e, m, sen, 2, 5,} ¹² Pfirsich-Maracujacreme ^{28,} ^{m, 9, 10, 42} <hr/> 463 kcal; 42 g KH	Spinatpizza mit Tomate und Käse überbacken ^{g, g1, 28,} ^{e, f, so, m, n, se} dazu Eisbergsalat ^{28, e, m, sen, 2, 5,} ¹² Pfirsich-Maracujacreme ^{28,} ^{m, 9, 10, 42} <hr/> 620 kcal; 80 g KH	pikante Gurkenhappen ^{sen, 5} oder Tomate in Scheiben <hr/> 24 kcal; 3 g KH
Fr	Frikadelle vom Schwein ^{g,} ^{g1, e, m, se, sen} mit Senf ^{sen} Bunter Nudelsalat ^{g, 28, e, m, sen, 2,} ^{5, 12} Haselnusspudding ^{28, m} <hr/> 898 kcal; 63 g KH	Gebratenes Rotbarschfilet, paniert ^{g, g1, f} an Kräutersauce ^{g, g1, 28, m, 12} dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Haselnusspudding ^{28, m} <hr/> 677 kcal; 71 g KH	Schwarzwurzel- Knusper - Karree ^{g, 28, m, ses, 17, 19, 21} an Kräutersauce ^{g, g1, 28, m, 12} dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Haselnusspudding ^{28, m} <hr/> 583 kcal; 63 g KH	Tomatensalat ^{sen, sch, 2} <hr/> 43 kcal; 4 g KH
Sa	Maccaroni ^g Carbonarasauce mit Putenschinken ^{g, g1, 28, m, 1, 2, 12, 16, 42} dazu gemischter Salat ^{28, e, m,} ^{sen, 2, 5, 12} Fruchtjoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} <hr/> 675 kcal; 80 g KH	leichter Kohlrabeintopf ¹² Fleischbällchen ^{e, 20} Fruchtjoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} <hr/> 366 kcal; 46 g KH	Maccaroni ^g an Blattspinatkäsesauce ^{g,} ^{g1, 28, m, 12, 42} dazu gemischter Salat ^{28, e, m,} ^{sen, 2, 5, 12} Fruchtjoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} <hr/> 596 kcal; 77 g KH	Vanillepudding mit Fruchtsoße ^{28, m, 12} oder Tomate in Scheiben <hr/> 166 kcal; 22 g KH
So	Spießbraten vom Schwein ² an pikanter Rahmsauce ¹² mit Buttergemüse und Kartoffelgratin ^{28, m, 12, 42} Mokkapudding ^{28, m} <hr/> 742 kcal; 52 g KH	kleine Hähnchenfilets an Choronsauce ^{g, g1, 28, e, m, se, 12,} ⁴² und Dampfkartoffeln Tomatensalat ^{sen, sch, 2} Mokkapudding ^{28, m} <hr/> 486 kcal; 51 g KH	Blumenkohl-Bratling ^{g, g1, 28, e,} ^m an Choronsauce ^{g, g1, 28, e, m, se, 12,} ⁴² und Kartoffelgratin ^{28, m, 12, 42} Tomatensalat ^{sen, sch, 2} Mokkapudding ^{28, m} <hr/> 694 kcal; 80 g KH	Eiersalat mit Champignons und Spargel ^{e,} ^{sen, sch, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben <hr/> 155 kcal; 5 g KH

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, (21) unter Verwendung von Milch, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (28) Laktose, (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) 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 !