



Speiseplan vom 30.06.2025 bis 06.07.2025

UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Kasseler(Schwein) ^{1,2} an pikanter Sauce mit Buttergemüse und Dampfkartoffeln Fruchtkompott <i>537 kcal; 49 g KH</i>	Eieromelette mit Champignons ^{g, g1, 28, e, m} an Bärlauchsauce ^{g, g1, 28, m, 12} dazu Spinat ^{g, g1, 28, m, 12} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Fruchtkompott <i>533 kcal; 58 g KH</i>	Vegetarische Paprikaschote mit Gemüse gefüllt ^{g, g1, se, sen} an Bärlauchsauce ^{g, g1, 28, m, 12} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Fruchtkompott <i>457 kcal; 61 g KH</i>	bunter Reissalat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} oder Tomate in Scheiben <i>156 kcal; 21 g KH</i>
Di	Wirsingroulade mit Mettfüllung vom Schwein ^{g, g1, e, so, m, se, sen} an Specksauce ^{1,2} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Rhabarber-Joghurt ^{28, m} <i>631 kcal; 54 g KH</i>	Hähnchenbrustfilet natur an Käsesauce ^{g, g1, 28, m, sch, 12} dazu Broccoligemüse und Spätzle ^{g, g1, e} Rhabarber-Joghurt ^{28, m} <i>585 kcal; 62 g KH</i>	Blumenkohl-Broccoli- Kartoffel Gratin ^{28, e, m, n, n1} an Käsesauce ^{g, g1, 28, m, sch, 12} Rhabarber-Joghurt ^{28, m} <i>564 kcal; 49 g KH</i>	Wachsbohnen alat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} Tomate Abendbeilage (Scheiben) <i>62 kcal; 4 g KH</i>
Mi	Rostbratwurst vom Schwein ^{se, sen, 16} an Curry-Tomatensauce ^e und Kartoffelrösti dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} Karamellpudding ^{28, m} <i>848 kcal; 67 g KH</i>	Westfälischer Möhreintopf ^{so, 12} mit Rinderhackbällchen ^{g, g1, 28, e, m, se, sen, 20} Karamellpudding ^{28, m} <i>524 kcal; 53 g KH</i>	frische Eierpfannkuchen mit fruchtiger Füllung ^{g, g1, e, m, n, n2} dazu Vanillesauce ^{28, m} Karamellpudding ^{28, m} <i>534 kcal; 85 g KH</i>	bunter Zucchini Salat ^{sen, sch, 2} Tomate Abendbeilage (Scheiben) <i>97 kcal; 5 g KH</i>
Do	Geflügelköttbular ^{g, g1, e, m, 12} Nudeln ^{g, g1, e} dazu Gurkensalat ^{sen} Blaubeer-Quarkcreme ^{28, m} <i>643 kcal; 63 g KH</i>	Schweineschnitzel ^{g, g1} an Champignonsauce ¹² mit Schwarzwurzelgemüse ^{28, m} und Dampfkartoffeln Blaubeer-Quarkcreme ^{28, m} <i>464 kcal; 64 g KH</i>	Spinatpizza mit Tomate und Käse überbacken ^{g, g1, 28, e, f, so, m, n, se} dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} Blaubeer-Quarkcreme ^{28, m} <i>642 kcal; 86 g KH</i>	Tomatensalat ^{sen, sch, 2} <i>69 kcal; 4 g KH</i>
Fr	paniertes Seelachsfilet mit Oregano ^{g, g1, g5, f} an Dillsauce ^{g, g1, 28, m, 12} Paprikahmgemüse ^{28, m, 12} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Grießpudding ^{g, g1, 28, m} <i>548 kcal; 65 g KH</i>	Putengeschnetzeltes „süß- sauer“ ⁶ dazu Romanescomix und Reis Grießpudding ^{g, g1, 28, m} <i>549 kcal; 71 g KH</i>	Gemüsefrikadelle ^{g, g1, e} an Dillsauce ^{g, g1, 28, m, 12} dazu Romanescomix und Kartoffelpüree ^{m, 2} Grießpudding ^{g, g1, 28, m} <i>533 kcal; 69 g KH</i>	pikante Gurkenhappen ^{sen, 4} oder Tomate in Scheiben <i>13 kcal; 1 g KH</i>
Sa	Pichelsteiner Eintopf mit Weißkohl ¹² mit Jagdwurstwürfel vom Schwein ^{se, sen, 1, 2, 16} Fruchtjoghurt Mittag ^{28, m, 7, 10} <i>422 kcal; 40 g KH</i>	Spitzkohlpfanne mit Hackfleisch vom Rind ^{28, m, 12} dazu Kartoffelnocci ^{g, g1} Fruchtjoghurt Mittag ^{28, m, 7, 10} <i>571 kcal; 73 g KH</i>	gefüllte Cannelloni mit Käse überbacken ^{g, g1, 28, e, m, 12} dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} Fruchtjoghurt Mittag ^{28, m, 7, 10} <i>717 kcal; 77 g KH</i>	Fruchtkompott mit Vanilles. AB ^{28, m} oder Tomate in Scheiben <i>98 kcal; 20 g KH</i>
So	Senfkrustengulasch (Schwein) ^{sen, 12} mit Karotten-Bohngemüse und Kartoffelknödel Vanillecremepudding ^{28, m, 12, 19} <i>507 kcal; 55 g KH</i>	Hähnchenschnitzel ^{g, g1} Tomaten-Mozzarella-Sauce ^{g, g1, e, m} mit Karotten-Bohngemüse und Basmatireis Vanillecremepudding ^{28, m, 12, 19} <i>635 kcal; 71 g KH</i>	Sellerieschnitzel ^{g, g1, se} Tomaten-Mozzarella-Sauce ^{g, g1, e, m} mit ital. Pfannengemüse und Basmatireis Vanillecremepudding ^{28, m, 12, 19} <i>530 kcal; 74 g KH</i>	pikanter Spargelsalat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} oder Tomate in Scheiben <i>93 kcal; 6 g KH</i>

Allergene/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, (19) mit Milcheiweiß, (20) mit Eiklar (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (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, (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (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 !