



Speiseplan vom 07.07.2025 bis 13.07.2025

UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Bratwurst vom Schwein ² an pikanter Sauce mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree ^{m,2} Apfelcreme ^{28, m, 2, 12}	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce ^{g, g1, 28, m, sch, 2, 12} mit Kaisergemüse und Dampfkartoffeln Apfelcreme ^{28, m, 2, 12}	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^{28, m} mit Kräuterdip ^{28, m} mit Ratatouille- Gemüsemischung Apfelcreme ^{28, m, 2, 12}	vegetarischer Tortellinisalat ^{g, g1, 28, e, m, sen, sch, 2, 4, 12} oder Tomate in Scheiben
	<i>549 kcal; 50 g KH</i>	<i>553 kcal; 49 g KH</i>	<i>625 kcal; 73 g KH</i>	<i>227 kcal; 32 g KH</i>
Di	Eieromelett "Gärtnerin" ^{e, m} an Bärlauchsauce ^{g, g1, 28, m, 12} und Dampfkartoffeln dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} Fruchtkompott	leichtes Fischragout in Kräutersauce ^{g, g1, 28, f, m, se, 12} mit Karotten- ZucchiniGemüse und Bandnudeln ^{g, g1} Fruchtkompott	feiner Kaiserschmarrn mit Rosinen ^{g, g1, 28, e, m} dazu Vanillesauce ^{28, m} Schokoladenpudding ^{28, m}	Gurkensalat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} Tomate Abendbeilage (Scheiben)
	<i>398 kcal; 48 g KH</i>	<i>454 kcal; 64 g KH</i>	<i>995 kcal; 138 g KH</i>	<i>51 kcal; 3 g KH</i>
Mi	bunter Gartengemüse Eintopf ^{so, 12} mit Bockwurst in Scheiben vom Schwein ^{1, 2, 16} Schokoladenpudding ^{28, m}	Putengeschnetzeltes in Orangen Balsamicosauce ^{sch} dazu Erbsen- Spargelgemüse und Reis Schokoladenpudding ^{28, m}	Blumenkohl-Broccoli- Kartoffel Gratin ^{28, e, m} an Tomatensauce ^{g, g1, m, 12} Schokoladenpudding ^{28, m}	Kohlrabisalat ^{sen, sch, 2} Tomate Abendbeilage (Scheiben)
	<i>487 kcal; 47 g KH</i>	<i>565 kcal; 71 g KH</i>	<i>527 kcal; 56 g KH</i>	<i>101 kcal; 7 g KH</i>
Do	Hähnchen Cordon Bleu ^{g, g1, m, 1, 12} an Pfeffersauce ¹² dazu Romanescogemüse und Dampfkartoffeln Pfirsich-Maracujacreme ^{28, m, 7, 10}	Gabelspaghetti ^{g, g1, e} mit Bolognesesauce vom Rind mit Parmesan ^{28, e, m, 1} Chinakohlsalat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} Pfirsich-Maracujacreme ^{28, m, 7, 10}	Gabelspaghetti ^{g, g1, e} mit Gemüsebolognese Chinakohlsalat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} Pfirsich-Maracujacreme ^{28, m, 7, 10}	pikante Gurkenhappen ^{sen, 4} Tomate Abendbeilage (Scheiben)
	<i>535 kcal; 55 g KH</i>	<i>688 kcal; 72 g KH</i>	<i>432 kcal; 66 g KH</i>	<i>13 kcal; 1 g KH</i>
Fr	Backschinken v. Schwein ^{1, 2} an pikanter Sauce und Kartoffelpüree ^{m, 2} Wachsbohnnensalat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} Haselnusspudding ^{28, m}	Gebratenes Rotbarschfilet, paniert ^{g, g1, f} an Kräutersauce ^{g, g1, 28, m, 12} dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Haselnusspudding ^{28, m}	vegane Bratwurst ^{g, g1, e} an pikanter Sauce dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Haselnusspudding ^{28, m}	Tomatensalat ^{sen, sch, 2}
	<i>641 kcal; 48 g KH</i>	<i>665 kcal; 70 g KH</i>	<i>618 kcal; 50 g KH</i>	<i>69 kcal; 4 g KH</i>
Sa	westfälischer Schnittbohne Eintopf ¹² mit Rindfleischstreifen Fruchtjoghurt Mittag ^{28, m, 7, 10}	Gemüsepfanne mit Hähnchenbruststreifen an Kerbelsauce ^{g, g1, 28, m, 12} dazu grüne Bandnudeln ^{g, g1} Fruchtjoghurt Mittag ^{28, m, 7, 10}	Gemüseschnitzel ^{g, g1, g2, g6} an Kerbelsauce ^{g, g1, 28, m, 12} und Dampfkartoffeln dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} Fruchtjoghurt Mittag ^{28, m, 7, 10}	Vanillepudding mit Fruchtsäfte ^{28, m, 12} oder Tomate in Scheiben
	<i>357 kcal; 42 g KH</i>	<i>507 kcal; 67 g KH</i>	<i>610 kcal; 81 g KH</i>	<i>156 kcal; 20 g KH</i>
So	Spießbraten vom Schwein ² an pikanter Rahmsauce mit Blumenkohl ^{g, g1, 28, m, 12} und Kartoffelgratin ^{28, m, 12} Mokkapudding ^{28, m}	kleine Hähnchenfilets an Choronsauce ^{g, g1, 28, e, m, se, 12} und Dampfkartoffeln Tomatensalat Mokkapudding ^{28, m}	Blumenkohl-Bratling ^{g, g1, 28, e, m} an Choronsauce ^{g, g1, 28, e, m, se, 12} und Kartoffelgratin ^{28, m, 12} Tomatensalat Mokkapudding ^{28, m}	bunter Reissalat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} oder Tomate in Scheiben
	<i>695 kcal; 46 g KH</i>	<i>496 kcal; 50 g KH</i>	<i>638 kcal; 76 g KH</i>	<i>145 kcal; 20 g KH</i>

Allergene/Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Süßungsmittel, (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) mit Farbstoff, (16) mit Phosphat (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (g6) Hafer und Hafererzeugnisse, (28) Laktose, (e) Eier und -erzeugnisse, (f) Fisch und -erzeugnisse, (so) Soja und -erzeugnisse, (m) Milch und -erzeugnisse, (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 !