Speiseplan vom 14.07.2025 bis 20.07.2025
UKM-MHS

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	pikanter Heringstip 28, e, f, m, 2, 7, 10 mit Prinzessbohnen dazu Bratkartoffeln Milchreis mit Zimt und Zucker m	Königsberger Klopse (Schwein) an Kapernsauce g, g1, 28, m, 12 Rote Betesalat 4 und Dampfkartoffeln Milchreis mit Zimt und Zucker m	Tortellini mit Käsefüllung g, g1, 28, m an Tomatensauce g, g1, m, 12 dazu Blattsalat Milchreis mit Zimt und Zucker m	Möhren-Apfelsalat oder Tomate in Scheiben
	743 kcal; 64 g KH	*479 kcal; 56 g KH*	*747 kcal; 125 g KH*	*134 kcal; 18 g KH*
Di	Rindergeschnetzeltes Art Stroganoff sen, 4 und Dampfkartoffeln dazu Farmersalat se, 1 Fruchtkompott	frisches Rührei 28, e, m, se dazu Spinat g, g1, 28, m, 12 und Kartoffelpüree m, 2 Fruchtkompott	frischer Apfelpfannkuchen g, g1, 28, e, m dazu Vanillesauce 28, m Fruchtkompott	Tomatensalat sen, sch, 2
	538 kcal; 55 g KH	*498 kcal; 51 g KH*	*611 kcal; 107 g KH*	*69 kcal; 4 g KH*
Mi	Münsterländer Linseneintopf so, se mit Mettwurst in Scheiben vom Schwein sen, 1, 2 Quarkcreme mit Waldbeeren 28, m	Putengulasch in Pilz-Kräutersauce 12 mit Kohlrabigemüse 28, m Nudeln g, g1, e Quarkcreme mit Waldbeeren 28, m	bunte Gemüselasagne mit Käse überbacken g, g1, 28, m, 12 Quarkcreme mit Waldbeeren 28, m	pikante Gurkenhappen sen, 4 Tomate Abendbeilage (Scheiben)
	519 kcal; 54 g KH	*509 kcal; 58 g KH*	*616 kcal; 77 g KH*	*13 kcal; 1 g KH*
Do	Hähnchenschnitzel g, g1 an süß-saurer Sauce 6 und Reis Chinakohlsalat 28, e, m, sen, 2, 4, 12 Nougatcreme 28, m, n, n2	leichter Hackbraten vom Schwein an pikanter Sauce mit buntem Gemüse und Dampfkartoffeln Nougatcreme 28, m, n, n2	Frühlingsrolle g, g1, e, so an süß-saurer Sauce 6 und Reis Chinakohlsalat 28, e, m, sen, 2, 4, 12 Nougatcreme 28, m, n, n2	bunter Zucchinisalat sen, sch, 2 Tomate Abendbeilage (Scheiben)
	652 kcal; 83 g KH	*624 kcal; 49 g KH*	*653 kcal; 95 g KH*	*97 kcal; 5 g KH*
Fr	Fischfilet Bordelaise g, g1, 28, f, m in Senfsauce g, g1, 28, m, sen, 12 und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat sen Karamellpudding 28, m	Gemüse-Reispfanne mit Geflügelstreifen an Kräutersauce g, g1, 28, m, 12 Karamellpudding 28, m	Schmorkartoffeln mit Kräuterdip 28, m und gebratenen Champignons 28, e, m, 12 dazu Gurkensalat sen Karamellpudding 28, m	Wachsbohnensalat 28, e, m, sen, 2, 4, 12 oder Tomate in Scheiben
	732 kcal; 62 g KH	*502 kcal; 56 g KH*	*639 kcal; 67 g KH*	*62 kcal; 4 g KH*
Sa	Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln Fruchtjoghurt Mittag 28, m, 7, 10	Zucchiniauflauf mit Hackfleisch vom Rind 28, e, m an Käsesauce g, g1, 28, m, sch, 12 Fruchtjoghurt Mittag 28, m, 7, 10	Spinatmedaillon g, g1, g2, 28, e, m an Käsesauce g, g1, 28, m, sch, 12 und Kartoffelpüree m, 2 dazu Endivienmixsalat 28, e, m, sen, 2, 4, 12 Fruchtjoghurt Mittag 28, m, 7, 10	Rote Betesalat 4 oder Tomate in Scheiben
	426 kcal; 41 g KH	*624 kcal; 45 g KH*	*558 kcal; 65 g KH*	*28 kcal; 5 g KH*
So	Rinderroulade g, e, so, m, se, sen, 1 in eigener Sauce sen Apfelrotkohl sch, 2 und Kartoffelknödel Sahnepudding mit Erdbeersauce 28, m, 12	Putengschnetzeltes mit Pfirsichen g, g1, 28, m, 12 mit Möhren-Ingwergemüse und Reis Sahnepudding mit Erdbeersauce 28, m, 12	Champignon-Blätterteig-Tasche g, g1, e, so, m, n, se, sen, ses, 2 an Gorgonzolasauce g, g1, 28, m, 12 mit Möhren-Ingwergemüse und Reis Sahnepudding mit Erdbeersauce 28, m, 12	Eiersalat mit Champignons und Spargel 28, e, m, sen, 2, 4, 12 oder Tomate in Scheiben
	550 kcal; 69 g KH	*553 kcal; 75 g KH*	*847 kcal; 109 g KH*	*110 kcal; 5 g KH*

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 (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (28) Laktose, (e) Eier und -erzeugnisse, (f) Fisch und -erzeugnisse, (so) Soja und -erzeugnisse, (m) Milch und -erzeugnisse, (n) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (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 !