



# Speiseplan vom 18.08.2025 bis 24.08.2025

## UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
<b>Mo</b>	pikanter Heringstip <sup>28, e, f, m, 2, 9, 10</sup> mit Prinzessbohnen dazu Bratkartoffeln Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>m</sup>	Königsberger Klopse (Schwein) an Kapernsauce <sup>g, g1, 28, m, 12</sup> Rote Betesalat <sup>4</sup> und Dampfkartoffeln Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>m</sup>	Tortellini mit Käsefüllung <sup>g, g1,</sup> <sup>28, m</sup> an Tomatensauce <sup>g, g1, m, 12</sup> dazu Blattsalat Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>m</sup>	Möhren- Apfelsalat oder Tomate in Scheiben
	<i>743 kcal; 64 g KH</i>	<i>479 kcal; 56 g KH</i>	<i>747 kcal; 125 g KH</i>	<i>134 kcal; 18 g KH</i>
<b>Di</b>	Rindergeschnetzeltes Art Stroganoff <sup>sen, 4</sup> und Dampfkartoffeln dazu Farmersalat <sup>se, 1</sup> Fruchtkompott	frisches Rührei <sup>28, e, m, se</sup> dazu Spinat <sup>g, g1, 28, m, 12, 42</sup> und Kartoffelpüree <sup>m, 2</sup> Fruchtkompott	frischer Apfelpfannkuchen <sup>g,</sup> <sup>g1, 28, e, m</sup> dazu Vanillesauce <sup>28, m, 42</sup> Fruchtkompott	Tomatensalat <sup>sen,</sup> <sup>sch, 2</sup>
	<i>538 kcal; 55 g KH</i>	<i>498 kcal; 51 g KH</i>	<i>611 kcal; 107 g KH</i>	<i>69 kcal; 4 g KH</i>
<b>Mi</b>	Münsterländer Linseneintopf <sup>so, se</sup> mit Mettwurst in Scheiben vom Schwein <sup>sen, 1, 2</sup> Quarkcreme mit Waldbeeren <sup>28, m</sup>	Putengulasch in Pilz- Kräutersauce <sup>12</sup> mit Kohlrabigemüse <sup>28, m</sup> Nudeln <sup>g, g1, e</sup> Quarkcreme mit Waldbeeren <sup>28, m</sup>	bunte Gemüselasagne mit Käse überbacken <sup>g, g1, 28, m, 12</sup> Quarkcreme mit Waldbeeren <sup>28, m</sup>	pikante Gurkenhappen <sup>sen, 4</sup> Tomate Abendbeilage (Scheiben)
	<i>519 kcal; 54 g KH</i>	<i>509 kcal; 58 g KH</i>	<i>616 kcal; 77 g KH</i>	<i>13 kcal; 1 g KH</i>
<b>Do</b>	Hähnchenschnitzel <sup>g, g1</sup> an süß-saurer Sauce <sup>6</sup> und Reis Chinakohlsalat <sup>28, e, m, sen, 2, 4, 12</sup> Nougatcreme <sup>28, m, n, n2</sup>	leichter Hackbraten vom Schwein an pikanter Sauce mit buntem Gemüse und Dampfkartoffeln Nougatcreme <sup>28, m, n, n2</sup>	Frühlingsrolle <sup>g, g1, e, so</sup> an süß-saurer Sauce <sup>6</sup> und Reis Chinakohlsalat <sup>28, e, m, sen, 2, 4, 12</sup> Nougatcreme <sup>28, m, n, n2</sup>	bunter Zucchini Salat <sup>sen,</sup> <sup>sch, 2</sup> Tomate Abendbeilage (Scheiben)
	<i>652 kcal; 83 g KH</i>	<i>624 kcal; 49 g KH</i>	<i>653 kcal; 95 g KH</i>	<i>97 kcal; 5 g KH</i>
<b>Fr</b>	Fischfilet Bordelaise <sup>g, g1, 28, f, m</sup> in Senfsauce <sup>g, g1, 28, m, sen, 12</sup> und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat <sup>sen</sup> Karamellpudding <sup>28, m</sup>	Gemüse-Reispfanne mit Geflügelstreifen an Kräutersauce <sup>g, g1, 28, m, 12</sup> Karamellpudding <sup>28, m</sup>	Schmorkartoffeln mit Kräuterdip <sup>28, m</sup> und gebratenen Champignons <sup>28, e, m, 12</sup> dazu Gurkensalat <sup>sen</sup> Karamellpudding <sup>28, m</sup>	Wachsbohnen alat <sup>28, e, m, sen, 2, 4, 12</sup> oder Tomate in Scheiben
	<i>732 kcal; 62 g KH</i>	<i>502 kcal; 56 g KH</i>	<i>639 kcal; 67 g KH</i>	<i>62 kcal; 4 g KH</i>
<b>Sa</b>	Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln Fruchtjoghurt Mittag <sup>28, m, 9, 10, 42</sup>	Zucchini auflauf mit Hackfleisch vom Rind <sup>28, e, m</sup> an Käsesauce <sup>g, g1, 28, m, sch, 12</sup> Fruchtjoghurt Mittag <sup>28, m, 9, 10, 42</sup>	Spinatmedaillon <sup>g, g1, g2, 28, e, m</sup> an Käsesauce <sup>g, g1, 28, m, sch, 12</sup> und Kartoffelpüree <sup>m, 2</sup> dazu Endivienmixsalat <sup>28, e, m, sen,</sup> <sup>2, 4, 12</sup> Fruchtjoghurt Mittag <sup>28, m, 9, 10, 42</sup>	Rote Betesalat <sup>4</sup> oder Tomate in Scheiben
	<i>426 kcal; 41 g KH</i>	<i>624 kcal; 45 g KH</i>	<i>558 kcal; 65 g KH</i>	<i>28 kcal; 5 g KH</i>
<b>So</b>	Rinderroulade <sup>g, e, so, m, se, sen, 1</sup> in eigener Sauce <sup>sen</sup> Apfelrotkohl <sup>sch, 2</sup> und Kartoffelknödel Sahnepudding mit Erdbeersauce <sup>28, m, 12</sup>	Putenschnetzeltes mit Pfirsichen <sup>g, g1, 28, m, 12</sup> mit Möhren-Ingwergemüse und Reis Sahnepudding mit Erdbeersauce <sup>28, m, 12</sup>	Champignon-Blätterteig- Tasche <sup>g, g1, e, so, m, n, se, sen, ses, 2</sup> an Gorgonzolasauce <sup>g, g1, 28, m, 12</sup> mit Möhren-Ingwergemüse und Reis Sahnepudding mit Erdbeersauce <sup>28, m, 12</sup>	Eiersalat mit Champignons und Spargel <sup>28, e, m,</sup> <sup>sen, 2, 4, 12</sup> oder Tomate in Scheiben
	<i>550 kcal; 69 g KH</i>	<i>553 kcal; 75 g KH</i>	<i>847 kcal; 109 g KH</i>	<i>110 kcal; 5 g KH</i>

Allergene/Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Süßungsmittel, (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) mit Farbstoff, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar (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 !**