



Speiseplan vom 25.08.2025 bis 31.08.2025

UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	pikantes Rinderhacksteak ^{g, g1, e, so, m, n, n1, n2, n3, se, sen, ses} an Pfeffersauce ¹² dazu Bratkartoffeln und Krautsalat ² Mandarinenquark ^{28, m} 741 kcal; 77 g KH	gekochte Eier ^e in Senfsauce ^{g, g1, 28, m, sen, 12} dazu Romanescomix und Dampfkartoffeln Mandarinenquark ^{28, m} 422 kcal; 43 g KH	Tiroler Spätzle ^{g, g1, e} mit Käsesauce ^{g, g1, 28, m, sch, 12} und Röstzwiebeln ^{g, g1} dazu Endivienmixsalat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} Mandarinenquark ^{28, m} 750 kcal; 96 g KH	pikante Gurkenhappen ^{sen, 4} oder Tomate in Scheiben 24 kcal; 3 g KH
Di	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein ¹² mit Speckbohnen ^{1, 2} und Bandnudeln ^{g, g1} Schokoladenpudding ^{28, m} 601 kcal; 62 g KH	Leberkäse (Pute) ^{1, 2, 16} an Geflügelsauce mit Erbsengemüse und Dampfkartoffeln Schokoladenpudding ^{28, m} 581 kcal; 52 g KH	vegane Falafel ^{g, g1} mit Kräuterdip ^{28, m} dazu Reis in Tomatensauce ^{g, g1, m, 12} dazu Gurkensalat ^{sen} Schokoladenpudding ^{28, m} 675 kcal; 89 g KH	Bunter Nudelsalat ^{g, g1, 28, e, so, m, sen, 1, 2, 16} Tomate Abendbeilage (Scheiben) 244 kcal; 15 g KH
Mi	Schweineschnitzel ^{g, g1} an Paprikasauce ^{se, 4, 6} mit Fingermöhren Schmorkartoffeln Mango-Quarkcreme ^m 476 kcal; 63 g KH	Westfälischer Hühnersuppentopf mit buntem Gemüse ^{se} Mango-Quarkcreme ^m 394 kcal; 45 g KH	Vegetarisches Schnitzel ^{g, g1, g6, e, m, 12} an Paprikasauce ¹² mit Fingermöhren Schmorkartoffeln Mango-Quarkcreme ^m 475 kcal; 60 g KH	Kohlrabisalat ^{sen, sch, 2} Tomate Abendbeilage (Scheiben) 101 kcal; 7 g KH
Do	Bauerntopf mit Rinderhackfleisch, Paprika Bohnen und Tomaten Apfelpudding 372 kcal; 42 g KH	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Putenschinken und Käse überbacken ^{g, g1, 28, e, m, 1, 2, 16} an Tomatensauce ^{g, g1, m, 12} Apfelpudding 596 kcal; 61 g KH	Gemüsefrikadelle ^{g, g1, e} an Kräutersauce ^{g, g1, 28, m, 12} und Kartoffelpüree ^{m, 2} dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} Apfelpudding 505 kcal; 73 g KH	Tomatensalat ^{sen, sch, 2} 69 kcal; 4 g KH
Fr	frische Kartoffel- Reibekuchen ^{g, g1, g6, e, se} dazu Apfelmus ² Latte-Macchiato-Creme ^{28, m} 692 kcal; 93 g KH	mehliertes Flunderfilet ^{g, g1, 28, f, m} an Dillsauce ^{g, g1, 28, m, 12} dazu Spinat ^{g, g1, 28, m, 12, 42} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Latte-Macchiato-Creme ^{28, m} 584 kcal; 76 g KH	Hausgemachter Milchreis ^{28, m} mit heißen Schattenmorellen Latte-Macchiato-Creme ^{28, m} 580 kcal; 112 g KH	pikante Gurkenhappen ^{sen, 4} oder Tomate in Scheiben 13 kcal; 1 g KH
Sa	Maccaroni ^{g, g1, e} Carbonarasauce mit Putenschinken ^{g, g1, 28, m, 1, 2, 12, 16, 42} dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} Fruchtjoghurt Mittag ^{28, m, 9, 10, 42} 677 kcal; 79 g KH	leichter Kohlrabieintopf mit Fleischbällchen vom Schwein ¹² Fleischbällchen ^{e, 20} Fruchtjoghurt Mittag ^{28, m, 9, 10, 42} 360 kcal; 46 g KH	Maccaroni ^{g, g1, e} an Blattspinatkäsesauce ^{g, g1, 28, m, 12} dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} Fruchtjoghurt Mittag ^{28, m, 9, 10, 42} 610 kcal; 76 g KH	Vanillepudding mit FruchtsöÙe ^{28, m, 12} oder Tomate in Scheiben 156 kcal; 20 g KH
So	Rindergulasch ungarisch und würzigem Lauchgemüse und Dampfkartoffeln Mandel-Kokoscreme ^{28, m, n, n1, 12} 421 kcal; 43 g KH	Schweinebraten in Apfelsauce dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Mandel-Kokoscreme ^{28, m, n, n1, 12} 556 kcal; 45 g KH	leichtes Pilzragout ¹² dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Mandel-Kokoscreme ^{28, m, n, n1, 12} 359 kcal; 42 g KH	bunter Reissalat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} oder Tomate in Scheiben 145 kcal; 20 g KH

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, (16) mit Phosphat, (20) mit Eiklar, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (g6) Hafer und Hafererzeugnisse, (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, (n3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse, (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 !