



Speiseplan vom 31.08.2026 bis 06.09.2026 UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Bratwurst vom Schwein ² an pikanter Sauce mit Wachsbohngemüse ¹² und Kartoffelpüree ^{m, 2} frisches Obst 545 kcal; 48 g KH	leichtes Fischragout in Kräutersauce ^{g, g1, 28, f, m, se, 12, 42} ZucchiniGemüse und Bandnudeln ^{g, g1} frisches Obst 400 kcal; 51 g KH	Tortellini mit Käsefüllung ^{g, 28, m, 19, 21} an Tomatensauce ^{g, g1, 12} dazu Farmersalat ^{se, 1} frisches Obst 604 kcal; 106 g KH	Fenchel - Apfelsalat AB ^{sen, sch, 2} oder Tomate in Scheiben 69 kcal; 10 g KH
Di	Eieromelett "Gärtnerin" ^{e, m} an Bärlauchsauce ^{g, g1, 28, f, m, 12} dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} und Dampfkartoffeln Fruchtkompott 377 kcal; 45 g KH	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce ^{g, g1, 28, m, sch, 2, 12, 42} mit Kaisergemüse und Dampfkartoffeln Fruchtkompott 635 kcal; 47 g KH	feiner Kaiserschmarrn mit Rosinen ^{g, g1, 28, e, m} dazu Vanillesauce ^{28, m, 42} Fruchtkompott 908 kcal; 134 g KH	Gurkensalat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben 59 kcal; 5 g KH
Mi	Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln Schokoladenpudding ^{28, m} 473 kcal; 46 g KH	Putengeschnetzeltes in Orangen Balsamicosauce ^{sch} dazu Erbsen- Spargelgemüse und Reis Schokoladenpudding ^{28, m} 531 kcal; 68 g KH	Gemüse-Kartoffelauflauf ^{g, g1, 28, e, m, se, 12, 42} Schokoladenpudding ^{28, m} 576 kcal; 55 g KH	Kohlrabisalat ^{sen, sch, 2} oder Tomate in Scheiben 79 kcal; 9 g KH
Do	Hähnchen Cordon Bleu ^{g, g1, m, 1, 12} an Geflügelsauce dazu Romanescogemüse und Dampfkartoffeln Pfirsich-Maracujacreme ^{28, m, 9, 10, 42} 532 kcal; 55 g KH	Rinderschmortopf mit Möhren ^{se} dazu Eisbergsalat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Pfirsich-Maracujacreme ^{28, m, 9, 10, 42} 467 kcal; 43 g KH	Spinatpizza mit Tomate und Käse überbacken ^{g, g1, 28, e, f, so, m, n, se} dazu Eisbergsalat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} Pfirsich-Maracujacreme ^{28, m, 9, 10, 42} 620 kcal; 80 g KH	pikante Gurkenhappen ^{sen, 5} oder Tomate in Scheiben 24 kcal; 3 g KH
Fr	Geflügelköttbular ^{g, g1, e} an leichter Rahmsauce ¹² dazu Gurkensalat ^{sen} und Dampfkartoffeln Haselnusspudding ^{28, m} 636 kcal; 50 g KH	Gebratenes Rotbarschfilet, paniert ^{g, g1, f} an Kräutersauce ^{g, g1, 28, m, 12} dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Haselnusspudding ^{28, m} 677 kcal; 71 g KH	Schwarzwurzel- Knusper - Karree ^{g, 28, m, ses, 17, 19, 21} an Kräutersauce ^{g, g1, 28, m, 12} dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Haselnusspudding ^{28, m} 583 kcal; 63 g KH	Tomatensalat ^{sen, sch, 2} 43 kcal; 4 g KH
Sa	Maccaroni ^g Carbonarasauce mit Putenschinken ^{g, g1, 28, m, 1, 2, 12, 16, 42} dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} Fruchtjoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} 674 kcal; 80 g KH	leichter Kohlrabeintopf ¹² Fleischbällchen ^{e, 20} Fruchtjoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} 356 kcal; 44 g KH	Maccaroni ^g an Blattspinatkäsesauce ^{g, g1, 28, m, 12, 42} dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} Fruchtjoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} 595 kcal; 77 g KH	Vanillepudding mit Fruchtsoße ^{28, m, 12} oder Tomate in Scheiben 166 kcal; 22 g KH
So	Spießbraten vom Schwein ² an pikanter Rahmsauce ¹² mit Buttergemüse und Kartoffelgratin ^{28, m, 12, 42} Mokkapudding ^{28, m} 742 kcal; 52 g KH	kleine Hähnchenfilets an Choronsauce ^{g, g1, 28, e, m, se, 12, 42} Tomatensalat ^{sen, sch, 2} und Dampfkartoffeln Mokkapudding ^{28, m} 490 kcal; 52 g KH	Blumenkohl-Bratling ^{g, g1, 28, e, m} an Choronsauce ^{g, g1, 28, e, m, se, 12, 42} Tomatensalat ^{sen, sch, 2} und Kartoffelgratin ^{28, m, 12, 42} Mokkapudding ^{28, m} 698 kcal; 80 g KH	Eiersalat mit Champignons und Spargel ^{e, sen, sch, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben 155 kcal; 5 g KH

Allergene/Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Süßungsmitteln, (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) mit Farbstoff, (16) mit Phosphat, (17) mit Milchpulver, (19) mit Milcheiweiß, (20) mit Eiklar, (21) unter Verwendung von Milch, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (28) Laktose, (e) Eier und -erzeugnisse, (f) Fisch und -erzeugnisse, (so) Soja und -erzeugnisse, (m) Milch und -erzeugnisse, (n) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (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 !