



Speiseplan vom 15.09.2025 bis 21.09.2025 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>671 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, 42} 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 Geflügelsauce 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>526 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	Frikadelle vom Schwein ^{g, g1, e, m, se, sen} mit Senf ^{sen} Nudelsalat HK ^{g, g1, 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>898 kcal; 60 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, 9, 10, 42}	Gemüsepfanne mit Hähnchenbruststreifen an Kerbelsauce ^{g, g1, 28, m, 12} dazu grüne Bandnudeln ^{g, g1} Fruchtjoghurt Mittag ^{28, m, 9, 10, 42}	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, 9, 10, 42}	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, (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) mit Farbstoff, (16) mit Phosphat, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar (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 !