



Speiseplan vom 22.09.2025 bis 28.09.2025 UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	pikanter Heringstip ^{28, e, f, m, 2, 9, 10} mit Prinzessbohnen dazu Bratkartoffeln Milchreis mit Zimt und Zucker ^m	Königsberger Klopse (Schwein) an Kapernsauce ^{g, g1, 28, m, 12} Rote Betesalat ⁵ und Dampfkartoffeln Milchreis mit Zimt und Zucker ^m	Tortellini mit Käsefüllung ^{g, g1,} ^{28, m} an Tomatensauce ^{g, g1, 12} dazu Blattsalat Milchreis mit Zimt und Zucker ^m	Möhren- Apfelsalat oder Tomate in Scheiben
	<i>759 kcal; 66 g KH</i>	<i>479 kcal; 56 g KH</i>	<i>747 kcal; 125 g KH</i>	<i>134 kcal; 18 g KH</i>
Di	Rindergeschnetzeltes Art Stroganoff ^{sen, 5} und Dampfkartoffeln dazu Farmersalat ^{se, 1} Fruchtkompott	frisches Rührei ^{28, e, m, se} dazu Spinat ^{g, g1, 28, m, 12, 42} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Fruchtkompott	frischer Apfelpfannkuchen ^{g,} ^{g1, 28, e, m} dazu Vanillesauce ^{28, m, 42} Fruchtkompott	Tomatensalat ^{sen,} ^{sch, 2}
	<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>
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, 42} 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, 5} oder Tomate in Scheiben
	<i>518 kcal; 55 g KH</i>	<i>509 kcal; 58 g KH</i>	<i>616 kcal; 77 g KH</i>	<i>24 kcal; 3 g KH</i>
Do	Hähnchenschnitzel ^{g, g1} an süß-saurer Sauce ⁹ und Reis Chinakohlsalat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} Nougatcreme ^{28, m, n, n2}	leichter Hackbraten vom Schwein an pikanter Sauce dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Nougatcreme ^{28, m, n, n2}	Frühlingsrolle ^{g, g1, e, so} an süß-saurer Sauce ⁹ und Reis Chinakohlsalat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} Nougatcreme ^{28, m, n, n2}	bunter Zucchini Salat ^{sen,} ^{sch, 2} oder Tomate in Scheiben
	<i>653 kcal; 84 g KH</i>	<i>619 kcal; 47 g KH</i>	<i>654 kcal; 96 g KH</i>	<i>108 kcal; 7 g KH</i>
Fr	Seelachsfilet Müllerin Art ^{g, 28, 1,} ^{m, sen, 17, 19} in Senfsauce ^{g, g1, 28, m, sen, 12} und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat ^{sen} Karamellpudding ^{28, m}	Marinierte Hähnchenkeule an Salbeisauce mit Erbsen-Möhrengemüse und Dampfkartoffeln Karamellpudding ^{28, m}	frische Ofenkartoffel an Kräuterquark ^{28, m} dazu Gurkensalat ^{sen} Karamellpudding ^{28, m}	Wachsbohnen alat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} oder Tomate in Scheiben
	<i>695 kcal; 64 g KH</i>	<i>730 kcal; 55 g KH</i>	<i>5681 kcal; 229 g KH</i>	<i>73 kcal; 6 g KH</i>
Sa	Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln Fruchtjoghurt Mittag ^{28, m, 9, 10, 42}	Zucchini auflauf mit Hackfleisch vom Rind ^{28, e, m} an Käsesauce ^{g, g1, 28, m, sch, 12} Fruchtjoghurt Mittag ^{28, m, 9, 10, 42}	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, 9, 10, 42}	Rote Betesalat ⁵ oder Tomate in Scheiben
	<i>430 kcal; 43 g KH</i>	<i>632 kcal; 48 g KH</i>	<i>558 kcal; 65 g KH</i>	<i>39 kcal; 7 g KH</i>
So	Rinderroulade ^{g, e, so, m, se, sen, 1} in eigener Sauce ^{sen} Apfelrotkohl ^{sch, 2} und Kartoffelknödel Sahnepudding mit Erdbeersauce ^{28, m, 12}	Putenschnetzeltes mit Pfirsichen ^{g, g1, 28, m, 12} mit Möhren-Ingwergemüse und Reis Sahnepudding mit Erdbeersauce ^{28, m, 12}	vegetarisches Schnitzel "Toscana" ^{g, 28, e, m, 19, 26} an Gorgonzolasauce ^{g, g1, 28, m, 12} mit Möhren-Ingwergemüse und Reis Sahnepudding mit Erdbeersauce ^{28, m, 12}	bunter Reissalat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben
	<i>550 kcal; 69 g KH</i>	<i>553 kcal; 75 g KH</i>	<i>714 kcal; 95 g KH</i>	<i>156 kcal; 21 g KH</i>

Allergene/Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Süßungsmittel, (5) mit Süßungsmitteln, (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) mit Farbstoff, (17) mit Milchpulver, (19) mit Milcheiweiß, (26) genetisch verändert, (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, (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 !