



Speiseplan vom 26.10.2026 bis 01.11.2026 UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Leberkäse, bayrisch ^{1, 2} Rahm-Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{m, 2} frisches Obst <hr/> 471 kcal; 34 g KH	Hähnchen "Milanese" ^{g, 28, e, m, 1, 2, 16, 19, 20} an Tomaten-Basilikum-Sauce ^{g, g1, m, 12} Zucchini-gemüse und Bandnudeln ^{g, g1} frisches Obst <hr/> 503 kcal; 59 g KH	vegetarisches Cordon Bleu ^{g, g1, e, so, m, se, sen} an Tomaten-Basilikum-Sauce ^{g, g1, m, 12} Zucchini-gemüse und Bandnudeln ^{g, g1} frisches Obst <hr/> 542 kcal; 64 g KH	pikante Gurkenhappen ^{sen, 5} oder Tomate in Scheiben <hr/> 24 kcal; 3 g KH
Di	Hähnchenbrustfilet natur an Pfeffersauce ¹² mit Leipziger Allerlei und Dampfkartoffeln Birnenkompott <hr/> 426 kcal; 54 g KH	gekochte Eier ^e in Senfsauce ^{g, g1, 28, m, sen, 12, 42} dazu Romanescomix und Dampfkartoffeln Birnenkompott <hr/> 426 kcal; 53 g KH	Gemüseköttbular ^e mit Tzatziki ^{28, m} und Krautsalat ² und Gemüsereis ^{se} Birnenkompott <hr/> 595 kcal; 100 g KH	bunter Erbsen-Maissalat ^{sen, sch, 2} oder Tomate in Scheiben <hr/> 94 kcal; 11 g KH
Mi	Serbische Bohnensuppe ^{se} mit gewürfeltem Schweinebauch Waldfruchtputting ^{28, m} <hr/> 462 kcal; 55 g KH	Blumenkohl-Broccoli-Kartoffel Gratin ^{28, e, m, n, n1, 42} Waldfruchtputting ^{28, m} <hr/> 473 kcal; 46 g KH	amerikanische Pancakes (süße Pfannkuchen) ^{g, g1, 28, e, m, n2} Pfirsich-Mangokompott ² Waldfruchtputting ^{28, m} <hr/> 768 kcal; 117 g KH	Waldorfsalat (mit Sellerie) ^{g, g1, 28, e, so, m, n, n2, se, sen, sch, 1} oder Tomate in Scheiben <hr/> 191 kcal; 12 g KH
Do	herzhafte Sülze vom Schwein ^{93, sch, 1, 2, 3, 16} mit Remoulade ^{e, sen, 2, 5, 12} dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} dazu Bratkartoffeln Quarkspeise ^{28, m, 42} <hr/> 706 kcal; 54 g KH	würziges Putenragout ¹² mit Schwarzwurzelgemüse ^{28, m, 42} und Dampfkartoffeln Quarkspeise ^{28, m, 42} <hr/> 420 kcal; 42 g KH	Vegetarische Linsenbolognese auf Vollkornspaghetti ^{g, g1} Quarkspeise ^{28, m, 42} <hr/> 455 kcal; 77 g KH	Nudelsalat mit Mandarinen ^{g, 28, e, m, sen, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben <hr/> 137 kcal; 12 g KH
Fr	Fisch-Schlemmerfilet ^{g, f} mit Spitzkohlgemüse ^{sch, 2} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Schokoladenpudding ^{28, m} <hr/> 585 kcal; 61 g KH	Schweineschnitzel ^{g, g1} an pikanter Sauce mit Erbsengemüse und Dampfkartoffeln Schokoladenpudding ^{28, m} <hr/> 511 kcal; 68 g KH	vegetarisches Geschnetzeltes mit Paprika mit Erbsengemüse und Dampfkartoffeln Schokoladenpudding ^{28, m} <hr/> 388 kcal; 55 g KH	Gurkensalat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben <hr/> 60 kcal; 5 g KH
Sa	Lasagne Bolognese vom Rind mit Käse überbacken ^{g, g1, 28, m, 12, 42} dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} Fruchtjoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} <hr/> 729 kcal; 77 g KH	Westfälischer Hühnersuppentopf mit buntem Gemüse ^{se} Fruchtjoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} <hr/> 318 kcal; 42 g KH	Vollkorn-Gemüsebratling ^{g, g1, g2, g6} an Frühlingszwiebelsauce ¹² dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} und Wildreis Fruchtjoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} <hr/> 658 kcal; 93 g KH	orientalischer Couscous-Salat ^{g, g1, se, sen, sch, 2} oder Tomate in Scheiben <hr/> 147 kcal; 23 g KH
So	Rinderschmorbraten ^{sen} in eigener Sauce mit Karotten-Bohngengemüse und Dampfkartoffeln Zitronencreme ^{28, m, 6} <hr/> 706 kcal; 51 g KH	Alaska-Seelachsfilet Meunière ^{g, g1, 28, f, m} Dijonsensauce ^{g, g1, 28, m, sen, 12, 42} mit Fingermöhren und Dampfkartoffeln Zitronencreme ^{28, m, 6} <hr/> 518 kcal; 62 g KH	Gemüsestrudel ^{g, g1, e, so, m, se, sen} Dijonsensauce ^{g, g1, 28, m, sen, 12, 42} mit Fingermöhren und Dampfkartoffeln Zitronencreme ^{28, m, 6} <hr/> 473 kcal; 63 g KH	Eiersalat mit Champignons und Spargel ^{e, sen, sch, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben <hr/> 155 kcal; 5 g KH

Allergene/Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßungsmitteln, (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) mit Farbstoff, (16) mit Phosphat, (19) mit Milcheiweiß, (20) mit Eiklar, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar (93) unter Verwendung von Alkohol, (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, (n) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (n1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (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 10mg/l, als SO2 angegeben

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam !