



Speiseplan vom 02.11.2026 bis 08.11.2026 UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	geschmorte Paprikaschote gefüllt ^g an Tomatensauce ^{g, g1, 12} und Kartoffelpüree ^{m, 2} frisches Obst <hr/> 633 kcal; 52 g KH	Hähnchenbrustfilet natur an Käsesauce ^{g, g1, 28, m, sch, 12, 42} dazu Broccoligemüse und Spätzle ^{g, g1, e} frisches Obst <hr/> 503 kcal; 56 g KH	Rosenkohl-Kartoffel- Auflauf ^{g, g1, 28, e, m, n, n1, se, 12, 42} frisches Obst <hr/> 589 kcal; 48 g KH	bunter Reissalat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben <hr/> 155 kcal; 21 g KH
Di	Kasseler(Schwein) ^{1, 2} an pikanter Sauce mit Bayrisch Kraut ^{sch, 1, 2} und Dampfkartoffeln Rhabarber-Joghurt ^{28, m} <hr/> 570 kcal; 47 g KH	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl ^{g, g1, 28, m, 12, 42} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Rhabarber-Joghurt ^{28, m} <hr/> 569 kcal; 52 g KH	Kartoffeltaschen mit Friskkäsefüllung ^{28, m, 19, 21} mit Kräuterdip ^{28, m} mit Ratatouille Rhabarber-Joghurt ^{28, m} <hr/> 636 kcal; 71 g KH	Wachsbohnen salat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben <hr/> 71 kcal; 6 g KH
Mi	Rostbratwurst vom Schwein ¹⁶ an Curry-Tomatensauce ⁹ dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} und Kartoffelrösti Karamellpudding ^{28, m} <hr/> 789 kcal; 66 g KH	Westfälischer Möhreneintopf ^{so, 12} mit Rinderhackbällchen ^{g, g1, 28, e, m, se, sen, 20} Karamellpudding ^{28, m} <hr/> 515 kcal; 52 g KH	vegetarische Bratwurst ^{g, g1, e} an Curry-Tomatensauce ⁹ dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} und Kartoffelrösti Karamellpudding ^{28, m} <hr/> 745 kcal; 71 g KH	bunter Zuccinialat ^{sch, 2} oder Tomate in Scheiben <hr/> 45 kcal; 7 g KH
Do	Geflügelfrikadelle ^{g, e, se, sen, 20} mit Senf ^{sen} und dicken Bohnen ^{28, m, 1, 2, 12, 42} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Blaubeer-Quarkcreme ^{28, m} <hr/> 583 kcal; 54 g KH	Schweineschnitzel ^{g, g1} an Champignonsauce ¹² mit Kohlrabigemüse ^{28, m, 42} und Dampfkartoffeln Blaubeer-Quarkcreme ^{28, m} <hr/> 436 kcal; 58 g KH	gefüllte Cannelloni mit Käse überbacken ^{g, g1, 28, m, 12, 19, 21} dazu Gurkensalat ^{sen} Blaubeer-Quarkcreme ^{28, m} <hr/> 751 kcal; 83 g KH	Tomatensalat ^{sen, sch, 2} <hr/> 43 kcal; 4 g KH
Fr	paniertes Seelachsfilet mit Oregano ^{g, g1, g5, f} an Dillsauce ^{g, g1, 28, m, 12, 42} Paprikarahmgemüse ^{28, m, 12, 42} und Dampfkartoffeln Grießpudding ^{g, g1, 28, m, 42} <hr/> 522 kcal; 63 g KH	Hühnerfrikassee ^{g, g1, 28, m, 12, 42} dazu Romanescomix und Reis Grießpudding ^{g, g1, 28, m, 42} <hr/> 608 kcal; 74 g KH	Spinatmedaillon ^{g, g1, g2, 28, e, m} an Dillsauce ^{g, g1, 28, m, 12, 42} dazu Romanescomix und Kartoffelpüree ^{m, 2} Grießpudding ^{g, g1, 28, m, 42} <hr/> 553 kcal; 72 g KH	Gemüsesalat ^{sen, sch, 2} oder Tomate in Scheiben <hr/> 96 kcal; 9 g KH
Sa	Westfälischer Erbseintopf ^{so, se} Geflügelwürstchen ^{1, 2, 16} Fruchtjoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} <hr/> 437 kcal; 54 g KH	Eieromelette "natur" ^{28, e, m, 17, 19, 20} an Bärlauchsauce ^{g, g1, 28, m, 12} dazu Spinat ^{g, g1, 28, m, 12, 42} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Fruchtjoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} <hr/> 583 kcal; 55 g KH	süße Germknödel mit Kirschfüllung ^{g, 28, e, m, 17, 20} dazu Vanillesauce ^{28, m, 42} Fruchtjoghurt ^{28, m, 9, 10, 42} <hr/> 642 kcal; 121 g KH	Fruchtkompott mit Vanilles. AB ^{28, m, 42} oder Tomate in Scheiben <hr/> 105 kcal; 22 g KH
So	Wildgulasch mit Preiselbeeren mit Lauchrahmgemüse ^{g, g1, 28, m, 12, 42} und Spätzle ^{g, g1, e} Vanillecremepudding ^{28, m, 12, 19} <hr/> 547 kcal; 67 g KH	Hähnchenspieß "Madras" ^{g, 2} Kokos-Currysauce ^{g, g1, 12} dazu Möhrensalat und Basmatireis Vanillecremepudding ^{28, m, 12, 19} <hr/> 889 kcal; 105 g KH	Sellerieschnitzel ^{g, se} Kokos-Currysauce ^{g, g1, 12} dazu Möhrensalat und Basmatireis Vanillecremepudding ^{28, m, 12, 19} <hr/> 770 kcal; 95 g KH	pikanter Spargelsalat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben <hr/> 103 kcal; 7 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, (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (g5) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (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, (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 !