Speiseplan vom 09.11.2026 bis 15.11.2026
UKM-MHS

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Bratwurst vom Schwein 2 an pikanter Sauce mit Wachsbohnengemüse 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, m, 12 dazu gemischter Salat 28, e, m, sen, 2, 5, 12 und Dampfkartoffeln Fruchtkompott *379 kcal; 46 g KH*	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce g, g1, 28, m, sch, 2, 12, 42 mit Kaisergemüse und Dampfkartoffeln Fruchtkompott *627 kcal; 46 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 *60 kcal; 5 g KH*
Mi	westfälischer Schnittbohneneintopf 12 mit Rindfleischstreifen Schokoladenpudding 28, m *390 kcal; 44 g KH*	Putengeschnetzeltes in Orangen Balsamicosauce sch dazu Erbsen-Spargelgemüse und Reis Schokoladenpudding 28, m *551 kcal; 72 g KH*	Gemüse-Kartoffelauflauf g, g1, 28, e, m, se, 12, 42 Schokoladenpudding 28, m *578 kcal; 55 g KH*	Kohlrabisalat sen, sch, 2 oder Tomate in Scheiben *79 kcal; 9 g KH*
Do	Hähnchen Cordon Bleu g, g1, 28, e, m, 1, 2, 12, 16, 19, 20 an Geflügelsauce dazu Romanescogemüse und Dampfkartoffeln Pfirsich-Maracujacreme 28, m, 9, 10, 42 *533 kcal; 60 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 *470 kcal; 44 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 *623 kcal; 80 g KH*	pikante Gurkenhappen sen, 5 oder Tomate in Scheiben *24 kcal; 3 g KH*
Fr	Wirsingroulade mit Mettfüllung vom Schwein g an Specksauce 1, 2 und Kartoffelpüree m, 2 Haselnusspudding 28, m *603 kcal; 53 g KH*	Gebratenes Rotbarschfilet, paniert g, f an Kräutersauce g, g1, 28, m, 12 dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Haselnusspudding 28, m *668 kcal; 74 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 *574 kcal; 62 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 *677 kcal; 81 g KH*	leichter Kohlrabieintopf 12 Fleischbällchen e, 20 Fruchtjoghurt 28, m, 9, 10, 42 *357 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 *598 kcal; 77 g KH*	Vanillepudding mit Fruchtsoße 28, m, 12 oder Tomate in Scheiben *166 kcal; 22 g KH*
So	Rinderroulade sen, 1, 2, 16 in eigener Sauce sen Apfelrotkohl sch, 2 und Kartoffelknödel Mokkapudding 28, m *542 kcal; 65 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 Dampfkartoffeln Mokkapudding 28, m *573 kcal; 79 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 !