



Woche 3  
**9.12.2024 - 15.12.2024**  
**UKM-MHS**



	<b>Menü 1 Vollkost</b>	<b>Menü 2 Angepasste Vollkost</b>	<b>Menü 3 Vegetarisch</b>	<b>Abendbeilage</b>
<b>Mo</b>	Bregenwurst vom Schwein <sup>1,2</sup> mit Senf <sup>sen</sup> Rahm-Wirsinggemüse <sup>m</sup> und Kartoffelpüree <sup>m</sup> Apfelcreme <sup>2,12,m</sup>	gekochtes Rindfleisch <sup>se</sup> Meerrettichsauce <sup>2,13,g,m,sch,g1</sup> mit Kaisergemüse und Dampfkartoffeln Apfelcreme <sup>2,12,m</sup>	leichtes Pilzragout <sup>m</sup> und Semmelknödel <sup>g,e,g1</sup> Wachsbohnenalat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Apfelcreme <sup>2,12,m</sup>	vegetarischer Tortellinisalat <sup>12,g,e,m,g1</sup> oder Tomate in Scheiben
	<i>609 kcal, 45g KH</i>	<i>524 kcal, 51g KH</i>	<i>604 kcal, 73g KH</i>	<i>174 kcal, 19g KH</i>
<b>Di</b>	Eieromelett "Gärtnerin" <sup>e,m</sup> an Bärlauchsauce <sup>g,m,g1</sup> und Dampfkartoffeln dazu Blattsalat <sup>12,sen,sch</sup> Fruchtkompott <sup>2,12</sup>	leichtes Fischragout in Kräutersauce <sup>g,f,m,se,g1</sup> mit Karotten-Zucchini Gemüse und Bandnudeln <sup>g,g1</sup> Fruchtkompott <sup>2,12</sup>	bunter Gemüse-Kartoffelauflauf <sup>e,m</sup> an Kräutersauce <sup>g,m,g1</sup> Fruchtkompott <sup>2,12</sup>	Rote Betesalat <sup>4,sen</sup> oder Tomate in Scheiben
	<i>411 kcal, 40g KH</i>	<i>484 kcal, 59g KH</i>	<i>431 kcal, 45g KH</i>	<i>56 kcal, 7g KH</i>
<b>Mi</b>	Pichelsteiner Eintopf mit Weißkohl mit Jagdwurstwürfel vom Schwein <sup>1,2,16,se,sen</sup> Schokoladenpudding <sup>m</sup>	Putengeschnitzeltes in Orangen Balsamicosauce <sup>12,sch</sup> dazu Erbsen-Spargelgemüse und Reis Schokoladenpudding <sup>m</sup>	feiner Kaiserschmarrn mit Rosinen <sup>g,e,m,g1</sup> dazu Vanillesauce <sup>m</sup> Schokoladenpudding <sup>m</sup>	Kohlrabisalat <sup>sen</sup> oder Tomate in Scheiben
	<i>338 kcal, 47g KH</i>	<i>710 kcal, 77g KH</i>	<i>976 kcal, 133g KH</i>	<i>68 kcal, 9g KH</i>
<b>Do</b>	Hähnchen Cordon Bleu <sup>1,2,12,16,g,e,m,g1</sup> an Pfeffersauce <sup>2,12</sup> Cordialgemüse <sup>se</sup> und Dampfkartoffeln Pfirsich-Maracujacreme <sup>m</sup>	Gabelspaghetti <sup>g,e,g1</sup> mit Bolognesesauce vom Rind mit Parmesan <sup>1,e,m</sup> Chinakohlsalat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Pfirsich-Maracujacreme <sup>m</sup>	Gabelspaghetti <sup>g,e,g1</sup> mit Gemüsebolognese <sup>se</sup> Chinakohlsalat <sup>12,g,e,m,g1</sup> Pfirsich-Maracujacreme <sup>m</sup>	Nudelsalat mit Mandarinen <sup>12,g,e,sen,g1</sup> oder Tomate in Scheiben
	<i>497 kcal, 66g KH</i>	<i>738 kcal, 83g KH</i>	<i>545 kcal, 86g KH</i>	<i>201 kcal, 26g KH</i>
<b>Fr</b>	Backschinken v. Schwein <sup>1,2</sup> an pikanter Sauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>m</sup> Haselnusspudding <sup>m,n,n2</sup>	Gebratenes Rotbarschfilet, paniert <sup>g,f,g1</sup> an Kräutersauce <sup>g,m,g1</sup> dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Haselnusspudding <sup>m,n,n2</sup>	Gebackener Hirtenkäse <sup>g,e,so,m,se,sen,ses,g1</sup> auf Blattspinat <sup>m</sup> und Kartoffelpüree <sup>m</sup> Haselnusspudding <sup>m,n,n2</sup>	Gurkensalat <sup>m</sup> oder Tomate in Scheiben
	<i>534 kcal, 55g KH</i>	<i>645 kcal, 80g KH</i>	<i>577 kcal, 58g KH</i>	<i>82 kcal, 7g KH</i>
<b>Sa</b>	Münsterländer Wirsing-Kartoffeleintopf mit kleinen Fleischbällchen vom Schwein <sup>e</sup> Fruchtjoghurt <sup>n</sup>	Spitzkohlpfanne mit Hackfleisch vom Rind <sup>12,g,m,g1</sup> dazu gebratene Schupfnudeln <sup>g,e,g1</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Gemüseschnitzel <sup>g,g1,g2,g6</sup> an Kerbelsauce <sup>g,m,g1</sup> dazu gebratene Schupfnudeln <sup>g,e,g1</sup> Rohkostsalat <sup>12,g,e,m,sen,g1</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Vanillepudding mit Fruchtsoße <sup>m</sup> oder Tomate in Scheiben
	<i>343 kcal, 41g KH</i>	<i>751 kcal, 76g KH</i>	<i>846 kcal, 118g KH</i>	<i>99 kcal, 16g KH</i>
<b>So</b>	Spießbraten vom Schwein an Backpflaumensauce <sup>1</sup> mit Rosenkohlgemüse und Kartoffelgratin <sup>m</sup> Mokka pudding <sup>m</sup>	kleine Hähnchenfilets an Sauce Béarnaise <sup>g,e,m,se,g1</sup> und Dampfkartoffeln Tomatensalat <sup>tsen</sup> Mokka pudding <sup>m</sup>	Blumenkohl-Bratling <sup>g,e,m,g1</sup> an Sauce Béarnaise <sup>g,e,m,se,g1</sup> und Dampfkartoffeln Tomatensalat <sup>tsen</sup> Mokka pudding <sup>m</sup>	bunter Reissalat <sup>12,g,e,m,se,g1</sup> oder Tomate in Scheiben
	<i>778 kcal, 49g KH</i>	<i>394 kcal, 30g KH</i>	<i>488 kcal, 60g KH</i>	<i>112 kcal, 16g KH</i>

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat  
 Allergene: (g) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (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) Sesam und -erzeugnisse; (sch) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (g6) Hafer und Hafererzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

**Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!**