



Speiseplan vom 15.12.2025 bis 21.12.2025
UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	herzhafte Sülze vom Schwein ^{93, sch, 1, 2, 3, 16} mit Remoulade ^{e, sen, 2, 5, 12} dazu Bratkartoffeln dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} Stracciatella-Creme ^{28, m} <hr/> 752 kcal; 59 g KH	Hähnchen "Milanese" ^{g, g1, e, m} an Tomaten-Basilikum-Sauce ^{g, g1, m, 12} Zucchinigemüse und Bandnudeln ^{g, g1} Stracciatella-Creme ^{28, m} <hr/> 559 kcal; 67 g KH	vegetarisches Cordon Bleu ^{9, g1, e, so, m, se, sen} an Tomaten-Basilikum-Sauce ^{9, g1, m, 12} mit Ratatouille und Bandnudeln ^{g, g1} Stracciatella-Creme ^{28, m} <hr/> 638 kcal; 72 g KH	pikante Gurkenhappen ^{sen, 5} oder Tomate in Scheiben
Di	Putengeschnetzeltes "Gyros Art" mit Tzatziki ^{28, m} und Tomatenreis und Krautsalat ² Birnenkompott <hr/> 567 kcal; 71 g KH	gekochte Eier ^e in Senfsauce ^{g, g1, 28, m, sen, 12} dazu Romanescomix und Dampfkartoffeln Birnenkompott <hr/> 426 kcal; 53 g KH	Gemüseköttbular ^e mit Tzatziki ^{28, m} und Tomatenreis und Krautsalat ² Birnenkompott <hr/> 556 kcal; 93 g KH	bunter Erbsen-Maissalat ^{sen, sch, 2} oder Tomate in Scheiben <hr/> 128 kcal; 11 g KH
Mi	Westfälischer Erbseneintopf ^{so, se} mit Jagdwurstwürfel vom Geflügel ^{g, g1, se, sen, 1, 16} Waldfruchtpudding ^{28, m} <hr/> 430 kcal; 58 g KH	Kohlrabi-Kartoffelauflauf ^{g, g1, 28, e, m, se, 12, 42} Waldfruchtpudding ^{28, m} <hr/> 575 kcal; 55 g KH	amerikanische Pancakes (süße Pfannkuchen) ^{g, g1, 28, e, m, n2} Pfirsich-Mangokompott Waldfruchtpudding ^{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	Rippchen vom Schwein an pikanter Sauce Grünkohlgemüse ^{sen, 1, 2, 12} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Quarkspeise ^{28, m, 42} <hr/> 783 kcal; 38 g KH	Putenbruststreifen "indische Art" ^{g, g1, 28, m, 12, 42} mit bunten Karotten und Reis Quarkspeise ^{28, m, 42} <hr/> 509 kcal; 67 g KH	veganer Leberkäse an pikanter Sauce mit bunten Karotten und Kartoffelpüree ^{m, 2} Quarkspeise ^{28, m, 42} <hr/> 619 kcal; 50 g KH	Nudelsalat mit Mandarinen ^{g, g1, e, so, m, sen, 1, 2, 16} oder Tomate in Scheiben <hr/> 243 kcal; 16 g KH
Fr	Fisch-Schlemmerfilet ^{g, f} mit Spitzkohlgemüse ^{sch, 2} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Schokoladenpudding ^{28, m} <hr/> 591 kcal; 63 g KH	Schweineschnitzel ^{g, g1} an pikanter Sauce mit Erbsengemüse und Dampfkartoffeln Schokoladenpudding ^{28, m} <hr/> 512 kcal; 68 g KH	Vegetarische Linsenbolognese auf Vollkornspaghetti ^{g, g1, 28, m} Schokoladenpudding ^{28, m} <hr/> 520 kcal; 86 g KH	Gurkensalat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} oder Tomate in Scheiben <hr/> 62 kcal; 5 g KH
Sa	Lasagne Bolognese vom Rind mit Käse überbacken ^{g, g1, 28, m, 12} dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} Fruchtjoghurt Mittag ^{28, m, 9, 10, 42} <hr/> 725 kcal; 76 g KH	Westfälische Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern ^{se, 12} Geflügelwürstchen ^{1, 2, 16} Fruchtjoghurt Mittag ^{28, m, 9, 10, 42} <hr/> 406 kcal; 48 g KH	Vollkorn-Gemüsebratling ^{g, g1, g2, g6} an Frühlingszwiebelsauce ¹² und Wildreis dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} Fruchtjoghurt Mittag ^{28, m, 9, 10, 42} <hr/> 660 kcal; 94 g KH	orientalischer Couscous-Salat ^{g, g1, se, sen, sch, 2} oder Tomate in Scheiben <hr/> 182 kcal; 23 g KH
So	gekochtes Rindfleisch in Zwiebelsauce ^{g, g1, sen, sch, 2, 12} und Dampfkartoffeln dazu Möhrensalat Haselnusspudding ^{28, m} <hr/> 806 kcal; 59 g KH	würziges Putenragout ¹² Kohlrabi und Dampfkartoffeln Haselnusspudding ^{28, m} <hr/> 510 kcal; 48 g KH	Gemüsestrudel ^{g, g1, e, so, m, se, sen} an Sauce Hollandaise ^{g, g1, 28, e, m, se, 12, 42} dazu Möhrensalat und Dampfkartoffeln Haselnusspudding ^{28, m} <hr/> 630 kcal; 68 g KH	Eiersalat mit Champignons und Spargel ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben <hr/> 122 kcal; 6 g KH

Allergene/Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (5) mit Süßungsmitteln, (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) mit Farbstoff, (16) mit Phosphat, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar (93) unter Verwendung von Alkohol, (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (g1) Weizen und Weizerzeugnisse, (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, (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 !