



Speiseplan vom 22.12.2025 bis 28.12.2025

UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Kasseler(Schwein) ^{1, 2} an pikanter Sauce mit Bayrisch Kraut ^{sch, 1, 2} und Dampfkartoffeln Fruchtkompott <i>561 kcal; 51 g KH</i>	Rindergeschnetzeltes mit Schwarzwurzelgemüse ^{28, m, 42} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Fruchtkompott <i>455 kcal; 53 g KH</i>	Sauerkrautlasagne ^{g, g1, 28, m, 12} Fruchtkompott <i>532 kcal; 72 g KH</i>	bunter Reissalat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben <i>156 kcal; 21 g KH</i>
Di	geschmorte Paprikaschote gefüllt ^{g, g1, e, se, sen} an Tomatensauce ^{g, g1, 12} und Kartoffelpüree ^{m, 2} Rhabarber-Joghurt ^{28, m} <i>615 kcal; 53 g KH</i>	Hähnchenbrustfilet natur an Käsesauce ^{g, g1, 28, m, sch, 12} dazu Broccoligemüse und Spätzle ^{g, g1, e} Rhabarber-Joghurt ^{28, m} <i>592 kcal; 62 g KH</i>	Blumenkohl-Broccoli-Kartoffel Gratin ^{28, e, m, n, n1, 42} an Käsesauce ^{g, g1, 28, m, sch, 12} Rhabarber-Joghurt ^{28, m} <i>564 kcal; 48 g KH</i>	Wachsbohnensalat ^{28, e, m, sen, 2, 4, 12} oder Tomate in Scheiben <i>73 kcal; 6 g KH</i>
Mi	Rostbratwurst vom Schwein ¹⁶ an Curry-Tomatensauce ⁹ und Kartoffelrösti dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} Karamellpudding ^{28, m} <i>790 kcal; 67 g KH</i>	Westfälischer Möhreneintopf ^{so, 12} mit Rinderhackbällchen ^{g, g1, 28, e, m, se, sen, 20} Karamellpudding ^{28, m} <i>524 kcal; 53 g KH</i>	vegetarische Bratwurst ^{g, g1, e} an Curry-Tomatensauce ⁹ und Kartoffelrösti dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} Karamellpudding ^{28, m} <i>746 kcal; 71 g KH</i>	Mini-Hähnchenschnitzel+Kartoffelsalat ^{g, g1} oder Tomate in Scheiben <i>105 kcal; 9 g KH</i>
Do	Rheinischer Sauerbraten ^{sen} in eigener Sauce dazu Backobst ^{sch, 1, 2} und Dampfkartoffeln Lebkuchendessert ^{28, m, 12} <i>2206 kcal; 300 g KH</i>	gebratene Entenbrust ¹⁶ an Orangensauce mit Blumenkohl ^{g, g1, 28, m, 12, 42} dazu gebratene Schupfnudeln ^{g, g1, e} Lebkuchendessert ^{28, m, 12} <i>1758 kcal; 212 g KH</i>	Gebratene rote Beete-Puffer ⁹ an Bärlauchsauce ^{g, g1, 28, m, 12} mit Blumenkohl ^{g, g1, 28, m, 12, 42} dazu gebratene Schupfnudeln ^{g, g1, e} Lebkuchendessert ^{28, m, 12} <i>1742 kcal; 228 g KH</i>	Geflügelsalat nach Art des Hauses ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben <i>171 kcal; 6 g KH</i>
Fr	Schweineroulade "Jäger Art" ^{g, g1, se, sen} an pikanter Sauce und Semmelknödel ^{g, g1, e} Feldsalat Zitronencreme ^{28, m, 6} <i>277 kcal; 40 g KH</i>	überbackene Hähnchenbrust ^m dazu Romanescogemüse und Bandnudeln ^{g, g1} Zitronencreme ^{28, m, 6} <i>592 kcal; 67 g KH</i>	leichtes Pilzragout ¹² und Semmelknödel ^{g, g1, e} Feldsalat Zitronencreme ^{28, m, 6} <i>359 kcal; 43 g KH</i>	Waldorfsalat (mit Sellerie) ^{g, g1, 28, e, so, m, n, n1, se, sen, sch, 1} oder Tomate in Scheiben <i>191 kcal; 12 g KH</i>
Sa	Westfälischer Grünkohleintopf ^{sen, 12} Mettwurst vom Schwein ^{1, 2} Fruchtjoghurt Mittag ^{28, m, 9, 10, 42} <i>629 kcal; 46 g KH</i>	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 Mittag ^{28, m, 9, 10, 42} <i>575 kcal; 55 g KH</i>	gefüllte Cannelloni mit Käse überbacken ^{g, g1, 28, e, m, 12} dazu gemischter Salat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} Fruchtjoghurt Mittag ^{28, m, 9, 10, 42} <i>704 kcal; 75 g KH</i>	Fruchtkompott mit Vanilles. AB ^{28, m, 42} oder Tomate in Scheiben <i>109 kcal; 22 g KH</i>
So	Senfkrustengulasch (Schwein) ^{sen, 12} mit Karotten-Bohnengemüse und Kartoffelknödel Vanillecremepudding ^{28, m, 12, 19} <i>502 kcal; 54 g KH</i>	Hähnchenschnitzel ^{g, g1} Tomaten-Mozzarella-Sauce ^{g, g1, e, m} mit Karotten-Bohnengemüse und Basmatireis Vanillecremepudding ^{28, m, 12, 19} <i>635 kcal; 71 g KH</i>	Sellerieschnitzel ^{g, g1, se} Tomaten-Mozzarella-Sauce ^{g, g1, e, m} mit ital. Pfannengemüse und Basmatireis Vanillecremepudding ^{28, m, 12, 19} <i>537 kcal; 76 g KH</i>	pikanter Spargelsalat ^{28, e, m, sen, 2, 5, 12} oder Tomate in Scheiben <i>104 kcal; 7 g KH</i>

Allergene/Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Süßungsmittel, (5) mit Süßungsmitteln, (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) mit Farbstoff, (16) mit Phosphat, (17) mit Milchpulver, (19) mit Milcheiweiß, (20) mit Eiklar, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (g1) Weizen und Weizerzeugnisse, (28) Laktose, (e) Eier 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 10/mg/l, als SO2 angegeben

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam !