



Woche 5
5.8.2024 - 11.8.2024
UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein ¹² mit Speckbohnen ^{1,2} und Bandnudeln ^{g,g1} Mandarinenquark ^m	gekochte Eier ^e in Senfsauce ^{g,m,sen,g1} dazu Romanescomix und Dampfkartoffeln Mandarinenquark ^m	amerikanische Pancakes (süße Pfannkuchen) ^{g,e,m,g1,n2} Pfirsich-Mangokompott Mandarinenquark ^m	pikante Gurkenhappen ^{12,sen} oder Tomate in Scheiben
	<i>689 kcal, 61g KH</i>	<i>434 kcal, 42g KH</i>	<i>685 kcal, 100g KH</i>	<i>61 kcal, 13g KH</i>
Di	pikantes Rinderhacksteak ^{g,e,so,g1} an Pfeffersauce ^{2,12} dazu Bratkartoffeln und Krautsalat ² Schokoladenpudding ^m	Italienischer Nudelauflauf mit Putenschinken u. Mozzarella ^{g,e,m,g1} an Tomatensauce ^{g,m,g1} Schokoladenpudding ^m	vegane Falafel ^{g,g1} mit Kräuterdip ^m mit Ratatouille- Gemüsemischung und Vollkornreis Schokoladenpudding ^m	Rote Betesalat ^{4,sen} oder Tomate in Scheiben
	<i>848 kcal, 74g KH</i>	<i>628 kcal, 61g KH</i>	<i>545 kcal, 82g KH</i>	<i>56 kcal, 7g KH</i>
Mi	Schweineschnitzel ^{g,g1} an Paprikasauce ^{4,se} mit Erbsen- Möhrengemüse und Schmorkartoffeln Mango-Quarkcreme ^m	Westfälischer Frühlingseintopf mit Kartoffeln Geflügelbockwurst ^{1,2,16} Mango-Quarkcreme ^m	Vegetarisches Schnitzel ^{g,e,m,g1,g6} an Paprikasauce ^{g,m,g1} mit Erbsen- Möhrengemüse und Schmorkartoffeln Mango-Quarkcreme ^m	Kohlrabisalat ^{sen} oder Tomate in Scheiben
	<i>634 kcal, 70g KH</i>	<i>391 kcal, 40g KH</i>	<i>556 kcal, 59g KH</i>	<i>68 kcal, 9g KH</i>
Do	Bauerntopf mit Rinderhackfleisch, Paprika Bohnen und Tomaten ^m Apfelpudding	Hühnerfrikassee ^{g,m,g1} dazu Erbsen und Reis Apfelpudding	Gemüsefrikadelle ^{g,e,g1} an Kräutersauce ^{g,m,g1} dazu Erbsen und Reis Apfelpudding	Nudelsalat mit Mandarinen ^{12,g,e,sen,g1} oder Tomate in Scheiben
	<i>242 kcal, 21g KH</i>	<i>534 kcal, 53g KH</i>	<i>478 kcal, 63g KH</i>	<i>201 kcal, 26g KH</i>
Fr	frische Kartoffel- Reibekuchen ^{g,e,se,g1,g6} dazu Apfelmus ² Latte-Macchiato-Creme ^m	mehliertes Flunderfilet ^{g,f,m,g1} an Dillsauce ^{g,m,g1} dazu Rahmspinat ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m Latte-Macchiato-Creme ^m	Hausgemachter Milchreis ^m mit heißen Schattenmorellen Latte-Macchiato-Creme ^m	Gurkensalat ^m oder Tomate in Scheiben
	<i>579 kcal, 79g KH</i>	<i>454 kcal, 47g KH</i>	<i>533 kcal, 98g KH</i>	<i>82 kcal, 7g KH</i>
Sa	Maccaroni ^{g,e,g1} Carbonarasauce mit Putenschinken ^{1,2,12,16,g,m,g1} dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Frucht-Sahnejoghurt ^m	frischer Kohlrabieintopf mit kleinen Fleischbällchen vom Schwein ^e Frucht-Sahnejoghurt ^m	Maccaroni ^{g,e,g1} an Blattspinatkäsesauce ^{12,m} dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Frucht-Sahnejoghurt ^m	Vanillepudding mit Fruchtsoße ^m oder Tomate in Scheiben
	<i>792 kcal, 94g KH</i>	<i>402 kcal, 44g KH</i>	<i>608 kcal, 85g KH</i>	<i>99 kcal, 16g KH</i>
So	Rindergulasch ungarisch dazu Broccoligemüse und Spätzle ^{g,e,g1} Haselnusspudding ^{m,n,n2}	Schweinebraten in Apfelsauce mit buntem Gemüse ^m und Dampfkartoffeln Haselnusspudding ^{m,n,n2}	Waldpilze mit Kräuterrahm ^m dazu Broccoligemüse und Spätzle ^{g,e,g1} Haselnusspudding ^{m,n,n2}	bunter Reissalat ^{12,g,e,m,se,g1} oder Tomate in Scheiben
	<i>578 kcal, 61g KH</i>	<i>587 kcal, 50g KH</i>	<i>570 kcal, 63g KH</i>	<i>112 kcal, 16g KH</i>

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (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; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g6) Hafer und Hafererzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!