



Woche 3
4.11.2024 - 10.11.2024
UKM-MHS



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Bregenwurst vom Schwein ^{1,2} mit Senf ^{sen} mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^m Apfelcreme ^{2,12,m}	gekochtes Rindfleisch ^{se} Meerrettichsauce ^{2,13,g,m,sch,g1} mit Kaisergemüse und Dampfkartoffeln Apfelcreme ^{2,12,m}	leichtes Pilzragout ^m und Semmelknödel ^{g,e,g1} Wachsbohnenalat ^{12,g,e,m,g1} Apfelcreme ^{2,12,m}	vegetarischer Tortellinisalat ^{12,g,e,m,g1} oder Tomate in Scheiben
	<i>568 kcal, 46g KH</i>	<i>524 kcal, 51g KH</i>	<i>604 kcal, 72g KH</i>	<i>174 kcal, 19g KH</i>
Di	Eieromelett "Gärtnerin" ^{e,m} an Bärlauchsauce ^{g,m,g1} und Dampfkartoffeln dazu Blattsalat ^{12,sen,sch} Fruchtkompott ^{2,12}	leichtes Fischragout in Kräutersauce ^{g,f,m,se,g1} mit Karotten-Zucchini Gemüse und Bandnudeln ^{g,g1} Fruchtkompott ^{2,12}	bunter Gemüse-Kartoffelauflauf ^{e,m} an Kräutersauce ^{g,m,g1} Fruchtkompott ^{2,12}	Rote Betesalat ^{4,sen} oder Tomate in Scheiben
	<i>411 kcal, 40g KH</i>	<i>484 kcal, 60g KH</i>	<i>431 kcal, 43g KH</i>	<i>56 kcal, 7g KH</i>
Mi	Pichelsteiner Eintopf mit Weißkohl mit Jagdwurstwürfel vom Schwein ^{1,2,16,se,sen} Schokoladenpudding ^m	Putengeschnitzeltes in Orangen Balsamicosauce ^{12,sch} dazu Erbsen-Spargelgemüse und Reis Schokoladenpudding ^m	feiner Kaiserschmarrn mit Rosinen ^{g,e,m,g1} dazu Vanillesauce ^m Schokoladenpudding ^m	Kohlrabisalat ^{sen} oder Tomate in Scheiben
	<i>338 kcal, 48g KH</i>	<i>710 kcal, 76g KH</i>	<i>976 kcal, 134g KH</i>	<i>68 kcal, 9g KH</i>
Do	Hähnchen Cordon Bleu ^{1,2,12,16,g,e,m,g1} an Pfeffersauce ^{2,12} Cordialgemüse ^{se} und Dampfkartoffeln Pfirsich-Maracujacreme ^m	Gabelspaghetti ^{g,e,g1} mit Bolognesesauce vom Rind mit Parmesan ^{1,e,m} Chinakohlsalat ^{12,g,e,m,g1} Pfirsich-Maracujacreme ^m	Gabelspaghetti ^{g,e,g1} mit Gemüsebolognese ^{se} Chinakohlsalat ^{12,g,e,m,g1} Pfirsich-Maracujacreme ^m	Nudelsalat mit Mandarinen ^{12,g,e,sen,g1} oder Tomate in Scheiben
	<i>497 kcal, 65g KH</i>	<i>738 kcal, 82g KH</i>	<i>545 kcal, 86g KH</i>	<i>201 kcal, 26g KH</i>
Fr	Backschinken v. Schwein ^{1,2} an pikanter Sauce Rahm-Wirsinggemüse ^m und Kartoffelpüree ^m Haselnusspudding ^{m,n,n2}	Gebratenes Rotbarschfilet, paniert ^{g,f,g1} an Kräutersauce ^{g,m,g1} dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Haselnusspudding ^{m,n,n2}	Gebackener Hirtenkäse ^{g,e,so,m,se,sen,ses,g1} auf Blattspinat ^m und Kartoffelpüree ^m Haselnusspudding ^{m,n,n2}	Gurkensalat ^m oder Tomate in Scheiben
	<i>575 kcal, 55g KH</i>	<i>645 kcal, 80g KH</i>	<i>577 kcal, 58g KH</i>	<i>82 kcal, 7g KH</i>
Sa	Münsterländer Wirsing-Kartoffeleintopf mit kleinen Fleischbällchen vom Schwein ^e Fruchtjoghurt ⁿ	Spitzkohlpfanne mit Hackfleisch vom Rind ^{12,g,m,g1} dazu gebratene Schupfnudeln ^{g,e,g1} Fruchtjoghurt ^m	Gemüseschnitzel ^{g,g1,g2,g6} an Kerbelsauce ^{g,m,g1} dazu gebratene Schupfnudeln ^{g,e,g1} Rohkostsalat ^{12,g,e,m,sen,g1} Fruchtjoghurt ^m	Vanillepudding mit Fruchtsoße ^m oder Tomate in Scheiben
	<i>343 kcal, 42g KH</i>	<i>751 kcal, 77g KH</i>	<i>846 kcal, 119g KH</i>	<i>99 kcal, 17g KH</i>
So	Spießbraten vom Schwein an Backpflaumensauce ¹ mit Rosenkohlgemüse und Kartoffelgratin ^m Mokka pudding ^m	kleine Hähnchenfilets an Sauce Béarnaise ^{g,e,m,se,g1} und Dampfkartoffeln Tomatensalat ^{tsen} Mokka pudding ^m	Blumenkohl-Bratling ^{g,e,m,g1} an Sauce Béarnaise ^{g,e,m,se,g1} und Dampfkartoffeln Tomatensalat ^{tsen} Mokka pudding ^m	bunter Reissalat ^{12,g,e,m,se,g1} 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!