



Woche 2
6.5.2024 - 12.5.2024
 UKM-Stiftscafe



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Tagessuppe
Mo	Kasseler(Schwein) ^{1,2} an pikanter Sauce mit Buttergemüse und Dampfkartoffeln Fruchtkompott ^{2,12}	Eieromelette mit Champignons ^{g,e,m,g1} an Bärlauchsauce ^{g,m,g1} dazu Spinat ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m Fruchtkompott ^{2,12}	geschmorte Paprikaschote gefüllt ^{g,g1,g2} an Bärlauchsauce ^{g,m,g1} und Kartoffelpüree ^m Fruchtkompott ^{2,12}	Broccolicremesuppe ^m
	<i>635 kcal, 40g KH</i>	<i>591 kcal, 54g KH</i>	<i>440 kcal, 64g KH</i>	<i>90 kcal, 6g KH</i>
Di	herzhafte Sülze vom Schwein ^{1,2,16,se,sen} mit Remoulade ^{12,e,sen} dazu Bratkartoffeln dazu Blattsalat ^{12,sen,sch} Rhabarber-Joghurt ^{10,m}	Hähnchenbrustfilet natur an Käsesauce ^{12,g,m,g1} dazu Broccoligemüse und Spätzle ^{g,e,g1} Rhabarber-Joghurt ^{10,m}	Blumenkohl-Broccoli- Kartoffel Gratin ^{e,m,n,n1} an Käsesauce ^{12,g,m,g1} Rhabarber-Joghurt ^{10,m}	Gemüsebrühe "Celestine" ^{g,e,m,se,g1}
	<i>1000 kcal, 55g KH</i>	<i>616 kcal, 55g KH</i>	<i>679 kcal, 45g KH</i>	<i>56 kcal, 8g KH</i>
Mi	Rostbratwurst vom Schwein ^{16,se,sen} an Curry-Tomatensauce und Kartoffelrösti dazu Eisbergsalat ^{12,g,e,m,g1} Karamellpudding ^{m,n,n2}	Westfälischer Möhreneintopf mit Rinderhackbällchen ^{g,e,se,sen,g1} Karamellpudding ^{m,n,n2}	frische Eierpfannkuchen mit fruchtiger Füllung ^{g,e,m,g1} dazu Vanillesauce ^m Karamellpudding ^{m,n,n2}	Kohlrabicremesuppe ^m
	<i>1140 kcal, 81g KH</i>	<i>514 kcal, 58g KH</i>	<i>695 kcal, 101g KH</i>	<i>116 kcal, 6g KH</i>
Do	Gemüseköttbular ^e in Tomatensauce ^{g,g1} an Spiralnudeln ^{g,g1} dazu Gurkensalat ^{sen} Blaubeer-Quarkcreme ^m	Schweineschnitzel ^{g,g1} an Sauce Hollandaise ^{g,e,m,se,g1} mit Spargel und Dampfkartoffeln Blaubeer-Quarkcreme ^m	Spinatpizza mit Tomate und Käse überbacken ^{g,m,g1} dazu gemischter Salat ^{12,g,e,m,g1} Blaubeer-Quarkcreme ^m	Rindfleischsuppe mit Fadennudeln
	<i>455 kcal, 68g KH</i>	<i>819 kcal, 75g KH</i>	<i>609 kcal, 63g KH</i>	<i>48 kcal, 8g KH</i>
Fr	paniertes Seelachsfilet mit Oregano ^{g,f,g1,g5} an Dillsauce ^{g,m,g1} Paprikarahmgemüse ¹² und Kartoffelpüree ^m Grießpudding ^{g,m,g1}	Putengeschnetzeltes „süß-sauer“ dazu Romanescomix und Reis Grießpudding ^{g,m,g1}	Gemüsefrikadelle ^{g,e,g1} an Dillsauce ^{g,m,g1} dazu Romanescomix und Kartoffelpüree ^m Grießpudding ^{g,m,g1}	Kräutercremesuppe ^{g,m,g1}
	<i>354 kcal, 41g KH</i>	<i>532 kcal, 72g KH</i>	<i>437 kcal, 51g KH</i>	<i>116 kcal, 8g KH</i>

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat
 Allergene: (g) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (e) Eier und -erzeugnisse; (f) Fisch und -erzeugnisse; (m) Milch und -erzeugnisse; (n) Schalenfrüchte
 und -erzeugnisse; (se) Sellerie und -erzeugnisse; (sen) Senf und -erzeugnisse; (sch) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (g1) Weizen und
 Weizenerzeugnisse; (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (g5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (n1) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und
 Haselnusserzeugnisse

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!