



Woche 3
13.5.2024 - 19.5.2024
 UKM-Stiftscafe



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Tagessuppe
Mo	Bratwurst vom Schwein ² an pikanter Sauce Sommergemüse ^{se} 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 dazu gebratene Schupfnudeln ^{g,e,g1} Wachsbohnen Salat ^{12,g,e,m,g1} Apfelcreme ^{2,12,m}	Gemüsebrühe mit Reis ^{se}
	<i>698 kcal, 56g KH</i>	<i>557 kcal, 54g KH</i>	<i>724 kcal, 82g KH</i>	<i>38 kcal, 6g 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,e,g1} Fruchtkompott ^{2,12}	Spargel- Kartoffelauflauf ^{g,m,g1} an Sauce Hollandaise ^{g,e,m,se,g1} Fruchtkompott ^{2,12}	Selleriecremesuppe ^{g,m,se,g1}
	<i>544 kcal, 49g KH</i>	<i>608 kcal, 74g KH</i>	<i>417 kcal, 39g KH</i>	<i>132 kcal, 8g KH</i>
Mi	bunter Gartengemüse Eintopf mit Bockwurstscheiben vom Schwein ^{1,2,16} Schokoladenpudding ^m	Putengeschnetzeltes 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	Fleischbrühe mit Nudeln ^{se}
	<i>475 kcal, 47g KH</i>	<i>761 kcal, 86g KH</i>	<i>985 kcal, 134g KH</i>	<i>38 kcal, 4g KH</i>
Do	Hähnchen Cordon Bleu ^{1,2,16,g,e,m,g1} an Geflügelsauce dazu Romanescogemüse 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	Spargelcremesuppe ^m
	<i>593 kcal, 81g KH</i>	<i>886 kcal, 101g KH</i>	<i>653 kcal, 104g KH</i>	<i>82 kcal, 12g KH</i>
Fr	Backschinken v. Schwein ^{1,2} an pikanter Sauce mit Bayrisch Kraut ^{1,2} 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 Camembert ^{g,m,g1} mit Pfirsich, Ananas und Preiselbeeren Haselnusspudding ^{m,n,n2}	Minestrone
	<i>816 kcal, 86g KH</i>	<i>720 kcal, 90g KH</i>	<i>915 kcal, 75g KH</i>	<i>36 kcal, 6g KH</i>

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (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; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!