



Woche 4
20.5.2024 - 26.5.2024
 UKM-Stiftscafe



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Tagessuppe
Mo	Schweineroulade "Jäger Art" ^{g,g1} an pikanter Sauce mit Prinzessbohnen und Kartoffelrösti Milchreis mit Zimt und Zucker ^m	frisches Rührei ^{e,m} mit Spargel und Petersilienkartoffeln Milchreis mit Zimt und Zucker ^m	Tortellini mit Käsefüllung ^{g,m,g1} an Tomatensauce ^{g,m,g1} dazu Blattsalat ^{12,sen,sch} Milchreis mit Zimt und Zucker ^m	Frühlingszwiebelsuppe
	<i>916 kcal, 80g KH</i>	<i>492 kcal, 53g KH</i>	<i>984 kcal, 169g KH</i>	<i>84 kcal, 12g KH</i>
Di	Rindergeschnetzeltes Art Stroganoff ^{4,sen} mit Balkangemüse und Spätzle ^{g,e,g1} Fruchtkompott ^{2,12}	Königsberger Klopse (Schwein) an Kapernsauce ^{g,m,g1} Rote Betesalat ⁴ und Dampfkartoffeln Fruchtkompott ^{2,12}	frischer Apfelpannkuchen ^{g,e,m,g1} dazu Vanillesauce ^m Fruchtkompott ^{2,12}	Tomatensuppe ^{g,m,g1}
	<i>579 kcal, 64g KH</i>	<i>498 kcal, 45g KH</i>	<i>759 kcal, 126g KH</i>	<i>98 kcal, 8g KH</i>
Mi	Münsterländer Linseneintopf mit Mettwurstscheiben v. Schwein ^{1,2,16,g,e,m,n,se,sen,g1,g4,g5} Quarkcreme mit Waldbeeren ^m	Gemüse-Reispfanne mit Geflügelstreifen an Kräuterrahmsauce ^{g,m,g1} Quarkcreme mit Waldbeeren ^m	bunte Gemüselasagne mit Käse überbacken ^{g,e,m,g1} an Kräuterrahmsauce ^{g,m,g1} Quarkcreme mit Waldbeeren ^m	Blumenkohl Cremesuppe ^m
	<i>571 kcal, 61g KH</i>	<i>637 kcal, 79g KH</i>	<i>907 kcal, 87g KH</i>	<i>56 kcal, 6g KH</i>
Do	Hähnchenschnitzel paniert ^{g,g1} an süß-saurer Sauce und Reis Chinakohlsalat ^{12,g,e,m,g1} Nougatcreme ^{m,n,n2}	Hackbraten vom Rind ^{g,m,g1} in eigener Sauce mit Gartengemüse und Dampfkartoffeln Nougatcreme ^{m,n,n2}	Frühlingsrolle ^{g,e,so,g1} an süß-saurer Sauce und Reis dazu Chinakohlsalat ^{12,g,e,m,g1} Nougatcreme ^{m,n,n2}	Zucchini-cremesuppe ^{g,m,g1}
	<i>903 kcal, 119g KH</i>	<i>672 kcal, 70g KH</i>	<i>788 kcal, 124g KH</i>	<i>132 kcal, 12g KH</i>
Fr	Fischfilet Bordelaise ^{g,f,g1} in Senfsauce ^{g,m,sen,g1} und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat ^{sen} Karamellpudding ^{m,n,n2}	Putengulasch in Pilz-Kräutersauce ¹² mit Kohlrabigemüse ^m und Nudeln ^{g,g1} Karamellpudding ^{m,n,n2}	Schmorkartoffeln mit Kräuterdip ^m und gebratenen Champignons ^m dazu Gurkensalat ^{sen} Karamellpudding ^{m,n,n2}	Hühnersuppe mit Grießklößchen ^{g,e,m,se,g1}
	<i>450 kcal, 58g KH</i>	<i>822 kcal, 75g KH</i>	<i>790 kcal, 85g KH</i>	<i>66 kcal, 8g 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; (sch) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (g5) Gerste und Gersteuerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!