



Woche 4  
**20.5.2024 - 26.5.2024**  
 UKM-Stiftscafe



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