



Woche 5
22.4.2024 - 28.4.2024
 UKM-Stiftscafe



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Tagessuppe
Mo	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein ¹² mit Speckbohnen ^{1,2} und Bandnudeln ^{9,g1} Mandarinenquark ^m	gekochte Eier ^e in Senfsauce ^{9,m,se,n,g1} dazu Romanescomix und Dampfkartoffeln Mandarinenquark ^m	amerikanische Pancakes (süße Pfannkuchen) ^{g,e,m,g1} Pfirsich-Mangokompott Mandarinenquark ^m	Spargelcremesuppe ^m
	<i>890 kcal, 84g KH</i>	<i>562 kcal, 54g KH</i>	<i>904 kcal, 132g KH</i>	<i>82 kcal, 12g KH</i>
Di	pikantes Rinderhacksteak ^{9,e,so,m,se,se,n} an Pfeffersauce ^{2,12} dazu Bratkartoffeln und Krautsalat ² Schokoladenpudding ^m	Italienischer Nudelauflauf mit Putenschinken u.Mozzarella ^{g,e,m,g1} an Tomatensauce ^{9,m,g1} Schokoladenpudding ^m	vegane Falafel ^{9,g1} mit Kräuterdip ^m dazu Reis in Tomatensauce und Krautsalat ² Schokoladenpudding ^m	Gemüsecremesuppe ^m
	<i>960 kcal, 78g KH</i>	<i>726 kcal, 72g KH</i>	<i>710 kcal, 104g KH</i>	<i>88 kcal, 5g KH</i>
Mi	Schweineschnitzel ^{9,g1} an Paprikasauce ^{4,se} mit Erbsen-Möhrengemüse und Schmorkartoffeln Mango-Quarkcreme ^m	Westfälischer Frühlingseintopf mit Kartoffeln Geflügelbockwurst ^{1,2,16} Mango-Quarkcreme ^m	Vegetarisches Schnitzel ^{9,e,m,g1,g6} an Paprikasauce ^{9,m,g1} mit Erbsen-Möhrengemüse und Schmorkartoffeln Mango-Quarkcreme ^m	Gemüsebrühe "Celestine" ^{g,e,m,se,g1}
	<i>831 kcal, 86g KH</i>	<i>503 kcal, 40g KH</i>	<i>601 kcal, 66g KH</i>	<i>56 kcal, 8g KH</i>
Do	Bauerntopf mit Rinderhackfleisch, Paprika Bohnen und Tomaten ^m Apfelpudding	Hühnerfrikassee ^{9,m,g1} dazu Erbsen und Reis Apfelpudding	Gemüsefrikadelle ^{9,e,g1} an Kräutersauce ^{9,m,g1} mit Erbsengemüse und Reis Apfelpudding	Gemüsecremesuppe ^m
	<i>304 kcal, 24g KH</i>	<i>573 kcal, 62g KH</i>	<i>529 kcal, 75g KH</i>	<i>88 kcal, 5g KH</i>
Fr	frische Kartoffel-Reibekuchen ^{g,e,se,g1,g6} dazu Apfelmus ² Latte-Macchiato-Creme ^m	mehliertes Flunderfilet ^{9,f,m,g1} an Dillsauce ^{9,m,g1} dazu Rahmspinat ^{9,m,g1} und Kartoffelpüree ^m Latte-Macchiato-Creme ^m	Hausgemachter Milchreis ^m mit heißen Schattenmorellen Latte-Macchiato-Creme ^m	Steinpilzsuppe ^{g,m,g1}
	<i>712 kcal, 93g KH</i>	<i>610 kcal, 57g KH</i>	<i>619 kcal, 118g KH</i>	<i>86 kcal, 10g 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; (se) Sellerie und -erzeugnisse; (sen) Senf und -erzeugnisse; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g6) Hafer und Hafererzeugnisse

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!