



Woche 1
29.4.2024 - 5.5.2024
 UKM-Stiftscafe



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Tagessuppe
Mo	Indisches Kartoffel-Gemüse-Curry in Rahmsauce ¹² Stracciatella-Creme ^m	Hähnchen "Milanese" ^{g,m,g1} an Tomaten-Basilikum-Sauce ^{12,g,g1} mit Blumenkohl ^{g,m,g1} und Rosmarinkartoffeln Stracciatella-Creme ^m	veganes Cordon Bleu ^{g,so,g1} an Tomaten-Basilikum-Sauce ^{12,g,g1} mit Blumenkohl ^{g,m,g1} und Rosmarinkartoffeln Stracciatella-Creme ^m	Pastinakencremesuppe ^{g,m,g1}
	<i>348 kcal, 36g KH</i>	<i>620 kcal, 62g KH</i>	<i>742 kcal, 62g KH</i>	<i>162 kcal, 18g KH</i>
Di	Putengeschnetzeltes "Gyros Art" mit Tzatziki ^m und Tomatenreis und Krautsalat ² Birnenkompott ^{n,n2}	Kohlrabi-Kartoffelauflauf mit gek. Schinken vom Schwein ^{1,2,16,g,m,g1} an Kräutersauce ^{g,m,g1} Birnenkompott ^{n,n2}	Gemüseköttbular ^e mit Tzatziki ^m und Tomatenreis und Krautsalat ² Birnenkompott ^{n,n2}	Rindfleischsuppe mit Gemüse-Julienne ^{se}
	<i>735 kcal, 76g KH</i>	<i>432 kcal, 51g KH</i>	<i>412 kcal, 73g KH</i>	<i>14 kcal</i>
Mi	frischer Spargel an Sauce Hollandaise ^{g,e,m,se,g1} dazu roher und gekochter Schinken ^{1,2} und Dampfkartoffeln Waldfruchtputting ^m	Marinierte Hähnchenkeule an Salbeisauce mit Leipziger Allerlei und Dampfkartoffeln Waldfruchtputting ^m	Gemüsestrudel ^{g,m,se,g1} an Sauce Hollandaise ^{g,e,m,se,g1} mit Leipziger Allerlei und Dampfkartoffeln Waldfruchtputting ^m	Blumenkohl Cremesuppe ^m
	<i>545 kcal, 57g KH</i>	<i>881 kcal, 60g KH</i>	<i>805 kcal, 87g KH</i>	<i>56 kcal, 6g KH</i>
Do	Schweineschnitzel ^{g,g1} an Pfeffersauce ^{2,12} dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Quarkspeise ^m	gratinierter Zucchini mit Rinderhack gefüllt ^m an Kräutersauce ^{g,m,g1} und Dampfkartoffeln Quarkspeise ^m	Marokkanischer Kichererbseneintopf mit Gemüse Quarkspeise ^m	Fleischbrühe mit Nudeln ^{g,e,g1}
	<i>741 kcal, 71g KH</i>	<i>529 kcal, 45g KH</i>	<i>418 kcal, 59g KH</i>	<i>52 kcal, 8g KH</i>
Fr	Fisch-Schlemmerfilet ^{f,m} an Tomatensauce ^{g,m,g1} mit bunten Karotten und Kartoffelpüree ^m Schokoladenputting ^m	Putenbruststreifen "indische Art" ^{g,m,g1} mit bunten Karotten und Reis Schokoladenputting ^m	auf Vollkornspaghetti ^{g,g1} Vegetarische Linsenbolognese ^{se} Schokoladenputting ^m	Kartoffelcremesuppe ^m
	<i>584 kcal, 65g KH</i>	<i>674 kcal, 87g KH</i>	<i>394 kcal, 53g KH</i>	<i>114 kcal, 12g KH</i>

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (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; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!