

KW 42/2	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost	Vegetarisches Menü	Dessert
				Gebäck
				Abendzulage
Montag, 15.10.18	Hähnchen-Paprika-Spieß Rahmchampignons ² Kräuterreis 442 kcal	Putenragout in Estragonsauce Bunter Wachbohnenalat ^{3,7} Kartoffeln ³ 350 kcal	Asiatisches Nudelgericht (mit Mienudeln und Sprossen) ^{1,4} Currysauce ² Salatbeilage ^{2,3,6,7} 616 kcal	Fruchtjoghurt ²
				Rührkuchen
				Weißkrautsalat ^{3,6,7}
Dienstag, 16.10.18	Fischfilet Florentiner Art (mit Spinat und Käse überbacken) ² Helle Rahmsauce ² Salatbeilage ^{2,3,6,7} Kartoffeln ³ 519 kcal	Hackfleischklopse vom Schwein ² Rahmsauce ² Kaisergemüse ² Kartoffelpüree ³ 	Rosenkohlaufauf ^{1,2,3} Helle Rahmsauce ² Salatbeilage ^{2,3,6,7} 532 kcal	Buttermilchdessert
				Käsekuchen mit Mandarine
				gekochtes Ei
Mittwoch, 17.10.18	Lasagne "al forno" vom Rind Tomaten-Basilikum-Sauce Salatbeilage ^{2,3,6,7} 624 kcal	Hähnchengeschnetzeltes Romanesco ² Butterreis ² 405 kcal	Gebratene Süßkartoffelgnocchi (mit Zucchini und Tomaten) ² Salbeisauce ² Gemischter Salat ^{3,7} 570 kcal	Vanillepudding ²
				Mürbegebäck
				Rote Bete ⁶
Donnerstag, 18.10.18	Bratwurst ^{1,3,5} Senf Rahmwirsing ² Kartoffelpüree ³ 	Möhren-Kartoffeleintopf ^{2,3} mit frischen Kräutern Geflügelwürstchen ^{1,2,3,5} Roggenbrötchen 563 kcal	Spaghetti Rucolasahne mit Nüssen ² Salatbeilage ^{2,3,6,7} 864 kcal	Joghurt mit Früchten ²
				Butterstreusel
				Kompott
Freitag, 19.10.18	Maultaschen "schwäbische Art" (mit Hackfleisch vom Schwein) Gemüserahmsauce ² Gemischter Salat ^{2,3,6,7} 	Gedünstetes Hokifilet Dillsauce ² Gemischter Salat ^{2,3,6,7} Kartoffeln ³ 401 kcal	Grünkern-Käse-Medaillon Lauchgemüse ² Kartoffelpüree ³ 472 kcal	Schokoladenpudding
				Waffelgebäck
				Kräuterquark
Samstag, 20.10.18	Geflügel-Cevapcici Paprikasauce Bulgur mit Tomate Salat ^{2,3,6,7} 631 kcal	Rindergulasch Salat ^{2,3,6,7} Spätzle 579 kcal	Bunter Gemüseeintopf mit Grießklößen Brötchen 694 kcal	Milchreis
				Rührkuchen
				Kartoffelsalat ^{3,6}
Sonntag, 21.10.18	Panierte Hähnchenbrust Rahmerbsen ² Kartoffelpüree ³ 368 kcal	Gedünstetes Hähnchenbrustfilet milde Currysauce Zucchini, gelb-grün ² Basmatireis 408 kcal	Tortellini "Ricotta" Kräuterrahmsauce ² Salatbeilage ^{3,7} 823 kcal	Quarkdessert ²
				Mürbegebäck
				Camembert

Komponenten sind teilweise in großer und kleiner Portion lieferbar. Anstelle von Dessert und Gebäck kann auch Frischobst gewählt werden.

Alle Gerichte aus Menü 1 bis 3, Desserts und Zwischenmahlzeiten können sowohl **allergene Zutaten** (Eier, Erdnüsse, Fisch, glutenhaltige Getreide, Krebstiere, Milch, Schalenfrüchte wie Nüsse/Mandeln, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Sojabohnen) als auch nicht deklarationspflichtige Zusatzstoffe und/oder **Lactose** enthalten. Wir kochen mit jodiertem Speisesalz und ohne Alkohol. Rückfragen zu Allergenen unter Tel. 0228/287-11762 (Küchenleitung), -11758 (Diätküche)

Unverträglichkeiten und Allergien bitte nicht in Kombination mit Vollkost bestellen! Nur bei entsprechender Information können wir Ihnen ein geeignetes Essen in der Diätküche zusammenstellen bzw. zubereiten.

deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- | | |
|------------------------|-----------------|
| 1 Konservierungsstoff | 5 Phosphat |
| 2 Farbstoff | 6 Süßungsmittel |
| 3 Antioxidationsmittel | 7 geschwefelt |
| 4 Geschmacksverstärker | 8 geschwärzt |



Menü enthält Schweinefleisch

Das gesamte Küchenteam wünscht Ihnen guten Appetit und baldige Genesung!

Kohlwoche 15.10.2018 bis 19.10.2018

Montag, 15.10.18

Schweinebraten in Bratensoße, dazu Rotkohl und Semmelknödel
4,40 €

Dienstag, 16.10.18

Frikadelle mit Rosenkohl in Speck und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree
4,40 €

Mittwoch, 17.10.18

Kohlrohladen an Bratensaft mit Salzkartoffeln
4,40 €

Donnerstag, 18.10.18

Grünkohl mit Kartoffel untereinander, dazu Mettwurst
4,40 €

Freitag, 19.10.18

Bratwurst an Rahmwirsing mit Bratkartoffeln und Senf
4,40 €

UKB-Mitarbeiter erhalten zu jedem Mittagessen bei Vorlage des Dienstaussweises einen aktuellen Bonusartikel und eine Tasse Kaffee.