






KW 38	Montag, 18. September 2017	Dienstag, 19. September 2017	Mittwoch, 20. September 2017	Donnerstag, 21. September 2017	Freitag, 22. September 2017	Samstag, 23. September 2017	Sonntag 24. September 2017
Vollkost	Hähnchen "Piccata" Tomatensauce Bunter Blattsalat 2, 3, 6, 7 Bandnudeln 2 655 kcal	"Paella" (Spanisches Reisgericht mit Meeresfrüchten und Gemüse) Bauernsalat 3, 7 589 kcal	Bratwurst 5 Senf, Rahmspitzkohl mit Speck 1, 2, 3 Kartoffelpüree  476 kcal	Szegediner Gulasch (mit Sauerkraut) Kartoffeln Bunter Salat 2, 3, 6, 7 412 kcal 	"Fischfilet Orly" (Seelachsfilet in Backteig) Tomatensauce Gurkensalat 3, 7 Reis 2 591 kcal	Frikadelle Senf Lauchgemüse 2 Butterkartoffeln 2 530 kcal 	Rindergulasch Rahmerbsen 2 Spätzle 2 524 kcal
Leichte Vollkost	Geschnetzeltes vom Schwein 2 Blumenkohl Kartoffeln 320 kcal 	Schweinerückenbraten Bratensoße 1, 3, 5 Rahmkohlrabi Kartoffelpüree 555 kcal 	Hühnerfrikassee 1, 2 Möhrensalat Reis 2 503 kcal	Vegetarischer Kartoffelaufauf mit Brokkoli 1, 2, 3 Petersiliensoße 2 471 kcal	Kräuterrührei Rahmspinat 2 Kartoffeln 483 kcal	Hähnchenbrust Kräutersoße 2 bunter Salat 3, 7 Kartoffeln 428 kcal	Rindergulasch Kaisergemüse 2 Spätzle 2 486 kcal
vegetarisch	Gemüsequiche Ratatouille Salatbeilage 2, 3, 6, 7 466 kcal	Vollkornbratiling Kürbisragout Kräuterkartoffeln 383 kcal	Vegetarischer Burger 1, 2, 3, 7 Joghurdip 3, 7 Kartoffelwedges 529 kcal	Spaghetti 2 Ruccolasahne mit Nüssen 2 Salatbeilage 2, 3, 6, 7 864 kcal	Blätterteigtasche mit Champignonfüllung Kräutersoße 2 Salatbeilage 3, 7 549 kcal	Bunter Gemüseeintopf mit Grießklößen 2, 3 Brötchen 694 kcal	Falafelbällchen Auberginen- Paprikaragout Kräuterdip bunter Salat 3, 7 442 kcal
Dessert	Fruchtjoghurt 2	Buttermilchdessert	Vanillepudding 2	Joghurt mit Früchten 2	Schokoladenpudding	Quarkspeise 2	Milchreis
Gebäck	Rührkuchen	Puddingstreusel	Mürbgebäck	Käsestreusel	Waffelgebäck	Rührkuchen	Mürbgebäck
Abendzusage	Wachsbohnsalat	Gekochtes Ei	Reis-Obst-Salat 2	Kompott	Kräuterquark	Cole Slaw (Weißkohlsalat)	Camembert

Alle Gerichte aus Menü 1 bis 3 sind auch in großer und kleiner Portion erhältlich! Anstelle von Dessert und Gebäck kann auch Frischobst gewählt werden.

(Änderungen vorbehalten)

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. 0228/287-11760 (Zentralküche), -11758 (Diätküche)

Unverträglichkeiten und Allergien 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
2 Farbstoff

3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker

5 Phosphat
6 Süßungsmittel

7 geschwefelt



Menü enthält Schweinefleisch

Wir wünschen guten Appetit!

Menükarte Cafeterien

Vom 18.09. bis 22.09.2017

ukb universitäts
klinikum bonn

Montag, 18.09.17

Geschnetzeltes vom Schwein mit Kartoffeln

Und Blumenkohl

€ 4,40

Dienstag, 19.09.17

Spanisches Reisgericht mit Meeresfrüchten,
Hähnchenfleisch und Gemüse dazu Bauernsalat

€ 3,80

Mittwoch, 20.09.17

Bratwurst mit Senf

Rahmspitzkohl und Kartoffelpüree

€ 3,80

Donnerstag, 21.09.17

Kartoffel-Brokkoli Auflauf
mit Petersiliensauce und Salat

€ 3,80

Freitag, 22.09.17

Seelachsfilet im Backteig mit Tomatensauce
und Reis dazu Gurkensalat

€ 4,40

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