

KW 46/4	Montag, 13. November 2017	Dienstag, 14. November 2017	Mittwoch, 15. November 2017	Donnerstag, 16. November 2017	Freitag, 17. November 2017	Samstag, 18. November 2017	Sonntag, 19. November 2017
Menü Vollkost	Rinderhacksteak Pfeffersoße ³ Bohngemüse Kroketten 509 kcal	Hähnchencurry ² Asiagemüse Basmatireis 425 kcal	Cordon Bleu vom Schwein ¹³ Rahmwirsing Kartoffeln 535 kcal 	Nürnberger Würstchen ³ Senf Sauerkraut ²³⁷ Kartoffelpüree 607 kcal 	Panierte Hähnchenbrust Rahmerbsen ² Kartoffeln 441 kcal	Linseneintopf mit frischen Kräutern Wiener Würstchen ¹³⁵ Brötchen 631 kcal 	Sauerbraten "Rheinische Art" ³⁷ Rotkohl ³⁶⁷ Kartoffelklößen 508 kcal
Menü 2 Leichte Vollkost	Lammragout mit Wurzelgemüse Rahmblumenkohl ² Spätzle ² 690 kcal	Rotbarsch Dillsoße ² Brokkoli ² Kartoffeln 443 kcal	Tafelspitz (gekochtes Rindfleisch) Meerrettichsoße ²³⁷ Rote Bete Salat ³⁶⁷ Bouillontkartoffeln ² 643 kcal	Putenschnitzel Kräutersauce ² Möhrengemüse ² Wildreismischung ² 428 kcal	Fischragout in Gemüse-Kräutersoße ² bunter Blattsalat ²³⁶⁷ Kartoffeln 323 kcal	Geflügelbällchen Tomaten-Basilikumsoße Maccheroni ² Salatbeilage ²³⁶⁷ 486 kcal	Sauerbraten "Rheinische Art" ³⁷ Apfelmus ³ Kartoffelklößen 554 kcal
Menü 3 vegetarisch	Grünkern-Käse-Medaillon Pflirsichsoße ² Reis ² 496 kcal	Zwiebelkuchen Pfefferminzquark Salatbeilage ³⁷ 593 kcal	Frühlingsrolle Süß-Saure Soße ⁶ Chinakohlsalat ²³⁷ Reis ² 531 kcal	Kartoffel-Möhren-Eintopf mit frischen Kräutern mit Laugengebäck 468 kcal	Pfannkuchen Schattenmorellen 419 kcal	Vegetarische Bratwurst Senf Bayrisch Kraut Schwenkkartoffeln ² 583 kcal	Tortellini "Ricotta" Kräutersoße ² Salat ³⁷ 841 kcal
Dessert	Fruchtjoghurt (2)	Buttermilchdessert	Vanillepudding (2)	Joghurt mit Früchten (2)	Schokoladenpudding	Milchreis	Quarkdessert 2
Gebäck	Rührkuchen	Käse-Kirschkuchen	Mürbegebäck	Puddingstreusel	Waffelgebäck	Rührkuchen	Mürbgebäck
Abendzulage	Möhrensalat	gekochtes Ei	Waldorfsalat	Kompott	Kräuterquark	bunter Zucchini Salat	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
8 geschwärzt



Menü enthält Schweinefleisch

Wir wünschen guten Appetit!

Menükarte Cafeterien

Vom 13.11. bis 17.11.2017



Montag, 13.11.17

Rinderhacksteak mit Pfeffersauce
Speckbohnen und Kroketten € 4,40

Dienstag, 14.11.17

Asiatisches Hähnchencurry mit Basmatireis
und Chinakohlsalat € 4,40

Mittwoch, 15.11.17

Cordon Bleu vom Schwein mit Zitrone
Rahmwirsing und Kartoffeln € 4,40

Donnerstag, 16.11.17

Vegetarisch gefüllte Auberginen mit Petersiliensauce
Und Wildreis € 3,80

Freitag, 17.11.17

Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käsesauce
und Salat € 3,80

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