

KW 46/1	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost	Vegetarisches Menü	Dessert
				Gebäck
				<i>Abendzulage</i>
Montag, 12.11.18	Rinderhacksteak Pfeffersauce ³ Bohngemüse ² Krokette	Schweinegulasch in "Dijonsauce" ^{3,6,7} Salatbeilage ^{2,3,6,7} Nudeln ²	Gemüsenuggets Ratatouille ² Rosmarinkartoffeln ³	Fruchtjoghurt ²
				Rührkuchen
				<i>Sellerie-Tomaten-Salat</i>
	509 kcal	459 kcal	455 kcal	
Dienstag, 13.11.18	Putengeschnetzeltes "Züricher Art" Spätzle Salatbeilage ^{2,3,6,7}	Seelachsfilet Limettensauce ² Frisches Möhrengemüse Kartoffeln ³	Nudelaufguss mit Spinat und Feta ^{1,2,3,6} Tomatenrahmsauce ² Gemischter Salat ^{2,3,6,7}	Buttermilchdessert
				Puddingstreusel
				<i>gekochtes Ei</i>
	451 kcal	344 kcal	637 kcal	
Mittwoch, 14.11.18	Hähnchenkeule auf Paprikagemüse ² Kartoffelwedges Sour Cream	Fleischkäse ^{1,3} Bratensauce Kartoffelpüree ³ Rahmkohlrabi ²	Vegetarischer Linseneintopf mit Röggelchen	Vanillepudding ²
				Mürbegebäck
				<i>Möhren-Apfel-Rohkost</i>
	662 kcal	390 kcal	447 kcal	
Donnerstag, 15.11.18	Putensteak "Hawaii" (mit Ananas gratiniert) ^{1,2} Currysauce ² Basmatireis Brokkoli ²	Tafelspitz (gekochtes Rindfleisch) Meerrettichsauce ^{2,3,7} Bouillontartoffeln ^{2,3} Rote Bete Salat ^{3,6,7}	Kartoffel-Gemüse- Pfanne mit Räuchertofu ³ Joghurtdip	Joghurt mit Früchten ²
				Rührkuchen mit Apfel
				<i>Kompott</i>
	524 kcal	643 kcal	593 kcal	
Freitag, 16.11.18	Spaghetti Estragonsauce mit Shrimps Salatbeilage ^{2,3,6,7}	Kräuterrührei Rahmspinat ² Kartoffelpüree ³	Kaiserschmarrn blondierte Mandeln Vanillesauce	Schokoladenpudding
				Waffelgebäck
				<i>Kräuterquark</i>
	617 kcal	490 kcal	670 kcal	
Samstag, 17.11.18	Frikadelle Senfsauce ² Rahmspitzkohl mit Speck ^{1,3} Kartoffeln ³	Bunter Hühnereintopf (mit Gemüse, Essiggurken, Kartoffeln, Dill) ^{3,6} Brötchen	Farfalle Gemüsebolognese Geriebener Käse ² Salatbeilage ^{2,3,6,7}	Milchreis
				Rührkuchen
				<i>Reis-Gemüse-Salat</i>
	542 kcal	475 kcal	572 kcal	
Sonntag, 18.11.18	Rinderbraten Bratensauce Erbsen und Möhren Kartoffelplätzchen	Rinderbraten Bratensauce Rahmblumenkohl Kartoffeln ³	Sellerieschnitzel Petersiliensauce ² Salatbeilage ^{3,7} Kartoffelpüree ³	Quarkdessert ²
				Mürbegebäck
				<i>Camembert</i>
	500 kcal	381 kcal	411 kcal	

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
- 2 Farbstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker

- 5 Phosphat
- 6 Süßungsmittel
- 7 geschwefelt
- 8 geschwärzt



Menü enthält Schweinefleisch

Das gesamte Küchenteam wünscht Ihnen guten Appetit und baldige Genesung!

Woche 12.11. bis 16.11.2018

Montag, 12.11.18

Rinderhacksteak an Pfeffersoße⁽³⁾, dazu Bohnengemüse⁽²⁾ und Kroketten
4,80 €

Dienstag, 13.11.18

Seelachsfilet an Limettensoße⁽²⁾, dazu frisches Möhrengemüse und Kartoffeln⁽³⁾
4,80 €

Mittwoch, 14.11.18

Hähnchenkeule mit Paprikagemüse⁽²⁾, dazu Kartoffelwedges und Sour Cream
4,80 €

Donnerstag, 15.11.18

Putensteak „Hawaii“ mit Ananas gratiniert^(1,2), an Currysoße, dazu Broccoli⁽²⁾
und Basmatireis
4,80 €

Freitag, 16.11.18

Spaghetti mit Shrimps in Estragonsoße, dazu gemischter Salat^(2,3,6,7)
4,80 €

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