

	Montag, 22. Mai 2017	Dienstag, 23. Mai 2017	Mittwoch, 24. Mai 2017	Christi Himmelfahrt 25. Mai 2017	Freitag, 26. Mai 2017	Samstag, 27. Mai 2017	Sonntag, 28. Mai 2017
Menü Vollkost	Rinderhacksteak mit Pfeffersoße Bohngemüse und Kroketten o.S, Diab 509 kcal	Hähnchencurry mit Asiagemüse und Basmatireis 425 kcal	Cordon Bleu vom Schwein (1, 2) mit Rahmwirsing und Kartoffeln 535 kcal	Putenschnitzel mit Kräutersauce Möhregemüse und Wildreis o.S, Diab 428 kcal	Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 600 kcal	Linseneintopf (1, 3) mit frischen Kräutern Wiener Würstchen (1, 2, 3, 5) und Brötchen 631 kcal	Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen o.S 508 kcal
Menü 2 Leichte Vollkost	Lammragout mit Wurzelgemüse Blumenkohl und Spätzle 663 kcal	Rotbarsch mit Dillsoße Brokkoli und Kartoffeln (3) o.S, Diab 443 kcal	Tafelspitz mit Meerrettichsoße Bouillonkartoffeln und Rote Bete Salat o.S, Diab 643 kcal	Putenschnitzel mit Kräutersauce Möhregemüse und Wildreis o.S, Diab 428 kcal	Fischragout in Gemüse-Kräutersoße Kartoffeln und bunter Blattsalat o.S, Diab 323 kcal	Geflügelbällchen in Tomaten-Basilikumsoße mit Maccharoni o.S, Diab 391 kcal	Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Apfelmus 554 kcal
Menü 3 vegetarisch	Grünkern Käse-Medaillon mit Pfirsichsoße und Reis 496 kcal	Zwiebelkuchen mit Pfefferminz-Quark 540 kcal	Kartoffel-Möhren Eintopf mit frischen Kräutern mit Laugengebäck 468 kcal	Vegetarische Bratwurst mit Paprika-Kartoffeln und Kräuterquark 523 kcal	Pfannkuchen mit Schattenmorellen 419 kcal	Frühlingsrolle mit Süß-Saurer Soße (1,4) Reis und Chinakohlsalat 531 kcal	Tortellini "Ricotta" mit Kräutersoße und Salat 841 kcal
Dessert	Fruchtjoghurt	Buttermilchdessert	Vanillepudding (2)	Joghurt mit Früchten (2)	Schokoladenpudding	Milchreis	Puddingdessert (2)
Gebäck	Rührkuchen	Mandarinenkuchen	Mürbegebäck	Käsestreusel	Waffelgebäck	Rührkuchen	Mürbegebäck
Abendzulage	Nudelsalat	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. Jodiertes Speisesalz kommt zum Teil zum Einsatz, wir kochen ohne Alkohol.

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

8 geschwefelt
9 geschwärzt

o.S schweinefleischfrei
Diab Menü für Diabetiker

Wir wünschen guten Appetit!

Menükarte Cafeterien

Vom 22.05. bis 26.05.2017



UKB Catering
GmbH

Montag, 22.05.17

Rinderhacksteak mit Pfeffersoße,
Bohnengemüse und Kroketten € 4,40

Dienstag, 23.05.17

Hähnchencurry mit Asiagemüse
und Basmatireis € 3,80

Mittwoch, 24.05.17

Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße,
Bouillonkartoffeln und Rote Bete Salat € 4,40

Freitag, 26.05.17

Nürnberger Würstchen
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree € 3,80

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