

KW 3/3	Montag, 15. Januar 2018	Dienstag, 16. Januar 2018	Mittwoch, 17. Januar 2018	Donnerstag, 18. Januar 2018	Freitag, 19. Januar 2018	Samstag, 20. Januar 2018	Sonntag, 21. Januar 2018
Menü Vollkost	Chili con Carne ¹ vom Rind Salatbeilage ^{2 3 6 7} Reis ² 518 kcal	Spießbraten  Zwiebelsoße ^{1 3 5} Krautsalat ^{3 7} Bratkartoffeln 768 kcal	Hamburger (Rindfleisch) ^{2 3 6} Joghurtdip Kartoffelwedges 532 kcal	Erbseneintopf mit Speck ^{1 3} frischen Kräutern Würstchen ^{1 3 5} und Brötchen 610 kcal	Gebratener Buntbarsch ² Kräutersoße ² Salatbeilage ^{2 3 6 7} Kartoffeln 426 kcal	Budapester Feuerspieß  Paprikasauce Grüner Bohnensalat ^{3 7} Djuvecreis 684 kcal	Hähnchenroulade "Florentiner Art" Estragonsauce ² Leipziger Allerlei ² Kartoffeln 740 kcal
Menü Leichte Vollkost	Fleischkäse ^{1 3 5}  Bratensoße ² Rahmkohlrabi ² Kartoffelpüree 377 kcal	Fischragout (mit Wurzelgemüse und Dill) Salzkartoffeln Eisbergsalat ^{3 7} 323 kcal	Königsberger Klopse ² Kapernsauce ²  Rote Bete Salat ^{3 6 7} Salzkartoffeln 598 kcal	Gebratenes Putensteak Kräutersoße ² frisches Möhrengemüse ² Kartoffelpüree 428 kcal	Schinkenrührei  Rahmspinat ² Kartoffelpüree 474 kcal	Bunter Kartoffeleintopf ^{2 3} Geflügelwürstchen ^{1 2 3 5} Roggenbrötchen 563 kcal	Hähnchenbrust Estragonsauce ² Kaisergemüse ² Kartoffeln 365 kcal
Menü vegetarisch	Knusprige Polentaschnitte Ratatouille Salatbeilage ^{2 3 6 7} 338 kcal	Rheinische Bohnensuppe (mit buntem Gemüse und Buttermilch) Laugengebäck 545 kcal	Spätzle-Pilz-Pfanne (mit buntem Gemüse) Kräutersoße ² Salatbeilage ^{3 7} 559 kcal	Bulgur-Gemüse- Pfanne ² Joghurtdip Salatbeilage ^{3 7} 665 kcal	Asiatisches Nudelgericht (mit Mienudeln und Sprossen) ^{1 4} Currysauce ² Salatbeilage ^{2 3 6 7} 616 kcal	Sellerieschnitzel Petersiliensauce ² Salatbeilage ^{3 7} Kartoffelpüree 411 kcal	Gemüsebolognese Farfalle ² Geriebener Käse Blattsalat ^{2 3 6 7} 572 kcal
Dessert	Fruchtjoghurt ²	Buttermilchdessert	Vanillepudding ²	Joghurt mit Früchten ²	Schokoladenpudding	Milchreis	Quarkdessert ²
Gebäck	Rührkuchen	Butterkuchen	Mürbegebäck	Kirsch-Käsekuchen	Waffelgebäck	Rührkuchen	Mürbegebäck
Abendzulage	Farmersalat ^{3 7}	gekochtes Ei	Zucchini-Tomaten-Rohkost ^{3 7}	Kompott	Kräuterquark	Kartoffelsalat ^{3 7}	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 15.11. bis 19.01.2017



Montag, 15.01.18

Fleischkäse mit Bratensoße, dazu Kohlrabi
und Kartoffelpüree € 4,40

Dienstag, 16.01.18

Spießbraten an Zwiebelsoße, dazu Krautsalat
und Bratkartoffeln € 4,40

Mittwoch, 17.01.18

Spätzle-Pilz-Pfanne mit buntem Gemüse,
dazu Kräutersoße und Salat €3,80

Donnerstag, 18.01.18

Bulgur-Gemüse-Pfanne mit Joghurtdip,
dazu Salat € 3,40

Freitag, 19.01.18

Gebratener Buntbarsch an Kräutersoße,
dazu Butterkartoffeln und Salat € 4,40

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