


KW21/1	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost	Vegetarisches Menü	Dessert
				Gebäck
				<i>Abendzulage</i>
Pfingst- montag, 21.05.18	Putensteak Currysoße ² Mandelbrokkoli ² Basmatireis 463 kcal	Putensteak Currysoße ² Brokkoli ² Basmatireis 434 kcal	Gemüsenuggets Ratatouille Rosmarinkartoffeln 455 kcal	Fruchtjoghurt ²
				Rührkuchen
				<i>Sellerie-Tomaten-Salat</i>
Dienstag, 22.05.18	Salatteller der Saison ^{2 3 6 7} Käsewürfel Ciabatta 516 kcal	Seelachsfilet Limettensoße ² Frisches Möhrengemüse Kartoffeln 344 kcal	Nudel-Gemüse-Auflauf ^{1 2 3} Tomatenrahmsauce Gemischter Salat ^{2 3 6 7} 582 kcal	Buttermilchdessert
				Käsekuchen mit Mandarine
				<i>gekochtes Ei</i>
Mittwoch, 23.05.18	Rinderhacksteak Pfeffersoße ³ Bohngemüse Kroketten 509 kcal	Fleischkäse ^{1 3} Bratensoße Rahmkohlrabi Kartoffelpüree 390 kcal	 Linseneintopf mit frischen Kräutern Roggenbrötchen 447 kcal	Vanillepudding ²
				Mürbegebäck
				<i>Möhren-Apfel-Rohkost</i>
Donnerstag, 24.05.18	Schinkenplatte ¹ Sauce Hollandaise ^{1 2} Spargel Salzkartoffeln 672 kcal	Tafelspitz (gekochtes Rindfleisch) Meerrettichsoße ^{2 3 7} Rote Bete Salat ^{3 6 7} Bouillonkartoffeln ² 643 kcal	Vegetarischer Burger ^{1 2 3 7} Joghurdip ^{3 7} Kartoffelwedges 700 kcal	Joghurt mit Früchten ²
				Buttersandkuchen mit Birne
				<i>Kompott</i>
Freitag, 25.05.18	Spaghetti Estragonsoße mit Shrimps Salatbeilage ^{2 3 6 7} 617 kcal	Kräuterrührei Rahmspinat ² Kartoffelpüree 490 kcal	Kaiserschmarrn blondierte Mandeln Vanillesoße 670 kcal	Schokoladenpudding
				Waffelgebäck
				<i>Kräuterquark</i>
Samstag, 26.05.18	Frikadelle Senfsoße ² Rahmspitzkohl mit Speck ^{1 3} Kartoffeln 542 kcal	Bunter Hühnereintopf (mit Gemüse, Essiggurken, Kartoffeln, Dill) ⁶ Brötchen 475 kcal	Farfalle Gemüsebolognese Geriebener Käse ² Salatbeilage ^{2 3 6 7} 572 kcal	Milchreis
				Rührkuchen
				<i>Reis-Gemüse-Salat</i>
Sonntag, 27.05.18	Rinderbraten Bratensoße Erbsen und Möhren Kartoffelplätzchen 500 kcal	Rinderbraten Bratensoße Rahmblumenkohl Kartoffeln 381 kcal	Sellerieschnitzel Petersiliensauce ² Salatbeilage ^{3 7} Kartoffelpüree 411 kcal	Quarkdessert ²
				Mürbegebäck
				<i>Camembert</i>

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 | 5 Phosphat |
| 2 Farbstoff | 6 Süßungsmittel |
| 3 Antioxidationsmittel | 7 geschwefelt |
| 4 Geschmacksverstärker | 8 geschwärzt |



Menü enthält Schweinefleisch

Das gesamte Küchenteam wünscht Ihnen guten Appetit und baldige Genesung!

PASTAWOCHE IN DEN CAFETERIEN

Montag, 21.05.18

Pfingstmontag

Dienstag, 22.05.18

Penne in Gorgonzola-Spinatsauce
mit Walnüssen **4,40 €**

Mittwoch, 23.05.18

Spaghetti „Bolognese“
mit kleinem Salat **3,80 €**

Donnerstag, 24.05.18

Farfalle – Spargelpfanne
mit frischen Kräutern **4,40 €**

Freitag, 25.05.18

Tagiatelle mit Hähnchenbrust
in Sahnesauce **3,80 €**

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