

	Montag, 24. Juli 2017	Dienstag, 25. Juli 2017	Mittwoch, 26. Juli 2017	Donnerstag, 27. Juli 2017	Freitag, 28. Juli 2017	Samstag, 29. Juli 2017	Sonntag, 30. Juli 2017
Menü Vollkost	Chili con Carne mit Reis und Blattsalat Diab 518 kcal	Paniertes Schollenfilet mit Remoulade Schwenkkartoffeln und Gurkensalat o.S 770 kcal	Hamburger mit Rindfleisch, Kartoffelwedges (3) und Joghurtdip o.S. 532 kcal	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust und Brötchen o.S, Diab 435 kcal	Budapester Feuerspieß mit Paprikasauce, dazu Balkangemüse und Röstiecken 704 kcal	Bunter Kartoffeleintopf mit Geflügelwürstchen (1,2,3,5) und Roggenbrötchen o.S 563 kcal	Hähnchenroulade "Florentiner Art" Estragonsauce Leipziger Allerlei und Kartoffeln o.S., Diab 740 kcal
Menü Leichte Vollkost	Rindfleisch Tortellini mit Käsesoße und buntem Salat o.S 686 kcal	Schweinesteak mit Senfsauce Kaisergemüse und Kartoffelpüree Diab 520 kcal	Hähnchenspieß (5) mit fruchtiger Tomatensauce bunte Zucchini und Reis Diab 440 kcal	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote Bete Salat (6) 598 kcal	Gebratener Buntbarsch mit Kräutersoße Salatbeilage und Kartoffeln o.S., Diab 426 kcal	Schweinegulasch in "Dijonsauce" junge Möhren und Nudeln Diab 380 kcal	Hähnchenbrust mit Estragonsauce Schwarzwurzeln und Kartoffeln 365 kcal
Menü vegetarisch	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln 483 kcal	Rheinische Bohnensuppe mit buntem Gemüse Buttermilch und Laugengebäck 545 kcal	Pilzragout mit Semmelknödeln und bunter Salat 526 kcal	Knusprige Polentaschnitte mit Paprika-Rahmsauce und Kartoffelpüree 417 kcal	Asiatisches Nudelgericht mit Mienudeln, Sprossen (1, 4), und Tomaten-Gurkensalat 534 kcal	Sellerieschnitzel an Petersiliensauce und Kartoffelpüree (1,3) und Salatbeilage 411 kcal	Farfalle mit Gemüsebolognese geriebenem Käse und Blattsalat 572 kcal
Dessert	Fruchtjoghurt (2)	Buttermilchdessert	Vanillepudding (2)	Joghurt mit Früchten (2)	Schokoladenpudding	Milchreis	Puddingdessert (2)
Gebäck	Rührkuchen	Mandarinenkuchen	Mürbgebäck	Käsestreusel	Waffelgebäck	Rührkuchen	Mürbgebäck
Abendzulage	Grüner Bohnensalat	gekochtes Ei	Möhren-Lauch-Rohkost	Kompott	Kräuterquark	Kartoffelsalat	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 24.07. bis 28.07.2017



UKB Catering
GmbH

Montag, 24.07.17

Chili con Carne
mit Reis und Blattsalat € 3,80

Dienstag, 25.07.17

Paniertes Schollenfilet mit Remoulade,
Bratkartoffeln und Gurkensalat € 4,40

Mittwoch, 26.07.17

„Hamburger“ mit Rindfleisch,
Kartoffelwedges und Dip € 4,40

Donnerstag, 27.07.17

Königsberger Klopse in Kapernsoße,
Salzkartoffeln und Rote Bete Salat € 4,40

Freitag, 28.07.17

Asiatisches Nudelgericht mit Mienudeln,
Sprossen (1,4) und Tomaten-Gurkensalat € 3,80

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