




KW 47/2	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost	Vegetarisches Menü	Dessert
				Gebäck
				Abendzulage
Montag, 19.11.18	Hähnchenspieß Rahmchampignons ² Kräuterreis 442 kcal	Putenragout in Estragonsauce Bunter Wachsbohnensalat ^{3,7} Kartoffeln ³ 350 kcal	Asiatisches Nudelgericht (mit Mienudeln und Sprossen) ^{1,4} Currysauce ² Bunter Salat ^{2,3,6,7} 616 kcal	Fruchtjoghurt ² Rührkuchen Weißkrautsalat ^{3,6,7}
Dienstag, 20.11.18	Fischfilet Florentiner Art (mit Spinat und Käse überbacken) ² Helle Rahmsauce ² Salatbeilage ^{2,3,6,7} Kartoffeln ³ 519 kcal	Hähnchengeschnetzeltes Romanesco ² Butterreis ² 405 kcal	Gebratene Süßkartoffelgnocchi (mit Zucchini und Tomaten) ² Salbeisauce ² Gemischter Salat ^{3,7} 570 kcal	Buttermilchdessert Käsestreusel m. Rosinen gekochtes Ei
Mittwoch, 21.11.18	Lasagne "al forno" vom Rind Tomaten-Basilikum-Sauce Salatbeilage ^{2,3,6,7} 624 kcal	Hackfleischklopse vom Schwein ² Rahmsauce ² Kaisergemüse ² Kartoffeln ³ 	Grünkern-Käse-Medaillon Lauchgemüse ² Kartoffelpüree ³ 472 kcal	Vanillepudding ² Mürbegebäck Rote Bete ⁶
Donnerstag, 22.11.18	Bratwurst ^{1,3,5} Senf Rahmwirsing ² Kartoffelpüree ³ 	Möhren-Kartoffeleintopf ^{2,3} mit frischen Kräutern Geflügelwürstchen ^{1,2,3,5} Roggenbrötchen 563 kcal	Spaghetti Rucolasahnesauce mit Nüssen ² Salat ^{2,3,6,7} 864 kcal	Joghurt mit Früchten ² Butterstreuselkuchen Kompott
Freitag, 23.11.18	Maultaschen "schwäbische Art" (mit Hackfleisch vom Schwein) Gemüserahmsauce ² Gemischter Salat ^{2,3,6,7} 	Gedünstetes Hokifilet Dillsauce ² Gemischter Salat ^{2,3,6,7} Kartoffeln ³ 401 kcal	Kartoffelauflauf mit Rosenkohl ^{1,2,3} Gemüserahmsauce ² 442 kcal	Schokoladenpudding Waffelgebäck Kräuterquark
Samstag, 24.11.18	Geflügel-Cevapcici Paprikasauce Bulgur mit Tomate Salat ^{2,3,6,7} 631 kcal	Rindergulasch Salat ^{2,3,6,7} Spätzle 579 kcal	Bunter Gemüseeintopf mit Grießklößen Brötchen 694 kcal	Milchreis Rührkuchen Kartoffelsalat ^{3,6}
Sonntag, 25.11.18	Panierte Hähnchenbrust Rahmerbsen ² Kartoffelpüree ³ 368 kcal	Gedünstetes Hähnchenbrustfilet milde Currysauce Zucchini, gelb-grün ² Basmatireis 408 kcal	Tortellini "Ricotta" Kräuterrahmsauce ² Salatbeilage ^{3,7} 823 kcal	Quarkdessert ² Mürbegebäck Camembert

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!

Woche 19.11. bis 23.11.2018

Montag, 19.11.18

**Champignon-Blätterteigtaschen an Feldsalat_(2,3,6,7) mit Walnüssen in
Balsamicodressing
4,80 €**

Dienstag, 20.11.18

**Bratkartoffeln mit Spiegelei, dazu gemischter Salat_(2,3,6,7)
3,80 €**

Mittwoch, 21.11.18

**Vegetarische Frühlingsrolle mit Asia-Dip, an Nasi Goreng
4,80 €**

Donnerstag, 22.11.18

**Spaghetti in Rucolasahne mit Nüssen, dazu gemischter Salat_(2,3,6,7)
4,80 €**

Freitag, 23.11.18

**Maultaschen „schwäbische Art“ in Gemüserahmsoße,
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.*