






KW 50/5	Menü Vollkost	Menü Leichte Vollkost	Vegetarisches Menü	Dessert
				Gebäck
				Abendzulage
Montag, 10.12.18	Cordon Bleu vom Schwein <sup>13</sup> Rahmwirsing <sup>2</sup> Kartoffeln <sup>3</sup> 	Hühnerfrikassee <sup>12</sup> Gemüsereis <sup>2</sup> (mit Möhren, Sellerie, Zucchini) Eisbergsalat	Vollkornspaghetti "Florentiner Art" (mit Blattspinat und Cocktailtomaten) Weichkäse nach Feta-Art Blattsalat <sup>2367</sup>	Fruchtjoghurt <sup>2</sup>
				Rührkuchen
				Gemischter Bohnensalat <sup>37</sup>
	535 kcal	581 kcal	649 kcal	
Dienstag, 11.12.18	Chili con Carne <sup>1</sup> vom Rind Reis <sup>2</sup> Salatbeilage <sup>2367</sup>	Seelachs Dillsauce <sup>2</sup> Romanesco <sup>2</sup> Kartoffeln <sup>3</sup>	Nudel-Gemüse-Auflauf <sup>125</sup> Kräutersauce <sup>2</sup> Salatbeilage <sup>2367</sup>	Buttermilchdessert
				Rührkuchen m. Stachelbeer
				gekochtes Ei
	565 kcal	394 kcal	420 kcal	
Mittwoch, 12.12.18	Hähnchenpiccata Tomatensauce <sup>2</sup> Spaghetti Salatbeilage <sup>2367</sup>	Königsberger Klopse Kapernsauce <sup>2</sup> Petersilienkartoffeln <sup>3</sup> Rote Bete <sup>6</sup> 	Käseknöpfe <sup>125</sup> mit Röstzwiebeln Frühlingsgemüse <sup>2</sup>	Vanillepudding <sup>2</sup>
				Mürbegebäck
				Mediterraner Nudelsalat mit Parmesan <sup>2</sup>
	725 kcal	546 kcal	502 kcal	
Donnerstag, 13.12.18	Nürnberger Würstchen <sup>3</sup> Senf Sauerkraut Kartoffelpüree <sup>3</sup> 	Veget. Nudel-Pfanne mit frischen Zucchini- und Möhrenstreifen, Broccoli, Cocktailtomaten Sahnesauce <sup>2</sup> Salatbeilage <sup>2367</sup>	Milchreis Heiße Kirschen	Joghurt mit Früchten <sup>2</sup>
				Apfel-Streusel-Kuchen
				Kompott
	607 kcal	570 kcal	752 kcal	
Freitag, 14.12.18	"Fischfilet Orly" (Seelachsfilet in Backteig) Senf-Dill-Sauce Reis <sup>2</sup> Gurkensalat <sup>37</sup>	Schinkenrührei Rahmspinat Püree <sup>3</sup> 	Soja-Rahmgeschnetzeltes (mit frischen Champignons) Semmelklöße Salatbeilage <sup>2367</sup>	Schokoladenpudding
				Waffelgebäck
				Kräuterquark
	591 kcal	474 kcal	548 kcal	
Samstag, 15.12.18	Burgunderbraten vom Schwein <sup>13</sup> Bratensauce Rosenkohl Kartoffelpüree <sup>3</sup> 	Bunter Kartoffeleintopf <sup>23</sup> Geflügelwürstchen <sup>1235</sup> Roggenbrötchen	Bulgur-Gemüse-Pfanne <sup>2</sup> Tzaziki Salatbeilage <sup>2367</sup>	Milchreis
				Rührkuchen
				Cole Slaw (Weißkohlsalat) <sup>37</sup>
	696 kcal	563 kcal	761 kcal	
3. Advent 16.12.18	Kalbsragout mit Erbsen und Spargel Farmersalat (Möhren, Lauch, Sellerie) <sup>37</sup> Bandnudeln	Kalbsragout mit Spargel Buntes Gemüse (Möhren, Zucchini, Pastinaken) Kartoffeln <sup>3</sup>	Vegetarische Maultaschen Käsesauce <sup>125</sup> Bunter Salat	Quarkdessert <sup>2</sup>
				Wintergebäck
				Camembert
	577 kcal	445 kcal	485 kcal	

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 10.12. bis 14.12.2018

### Montag, 10.12.18

**Cordon bleu vom Schwein<sup>(1,3)</sup> mit Rahmwirsing<sup>(2)</sup> und Kartoffeln<sup>(3)</sup>**  
**4,80 €**

### Dienstag, 11.12.18

**Chili con Carne<sup>(1)</sup> vom Rind mit Reis und gemischtem Salat<sup>(2,3,6,7)</sup>**  
**4,80 €**

### Mittwoch, 12.12.18

**Käseknöpfe<sup>(1,2,5)</sup> mit Röstzwiebeln, dazu Gemüse der Saison<sup>(2)</sup>**  
**4,80 €**

### Donnerstag, 13.12.18

**Vegetarisch Nudel-Pfanne mit Zucchini, Möhre, Broccoli und Cocktailtomaten  
in Sahnesoße<sup>(2)</sup> und gemischter Salat<sup>(2,3,6,7)</sup>**  
**4,80 €**

### Freitag, 14.12.18

**Fischfilet „Orly“ im Backteig, an Senf-Dill-Soße, dazu Reis<sup>(2)</sup> und Gurkensalat<sup>(3,7)</sup>**  
**4,80 €**

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