Genesung mit Genuss

Woche 2

Entsprechend Ihrer Kostform können Sie aus folgenden Menüs bzw. Komponenten wählen:

catering – Das sind wir – Universitätsmedizin Magdeburg

	Vorsuppe Dessert	Allergene & Zusatzstoffe	Vollkost Menü 1	Allergene & Zusatzstoffe	Fleischfreie Kost Menü 2	Allergene & Zusatzstoffe	Leichte Vollkost Menü 3	Allergene & Zusatzstoffe
Mo	Frischobst		Rinderroulade mit Bratensauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln	1, 2, 14 / Sf G1, M, Sf M M	Topfen-Zwetschgenknödel mit Waldbeerensauce	G1,G3,E,M,Slf2	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch	Se
	kcal 70, Ball. 2,3g, Fett 0,0g, ges FS 0,2g, EW 0,4g, KH 16,5g, Zucker 11,9g, Salz 0,0g, KE 1,6		kcal 451, Ball. 13,9g, Fett 14,9g, ges FS 7,4g, EW 29,1g, KH 47,9g, Zucker 9,7g, Salz 5g, KE 4,7		kcal 569, Ball. 3,7g, Fett 14,1g, ges FS 3,6g, EW 13,7g, KH 92,9g, Zucker 50,3g, Salz 1,1g, KE 9,2		kcal 465, Ball. 9,5g, Fett 9,9g, ges FS 2,9g, EW 36,1g, KH 54,6g, Zucker 11,5g, Salz 4,6g, KE 5,4	
Di	Rote Grütze	2/4/M	Wurstgoulasch mit Gabelspaghetti dazu Balkansalat	Sf/1,2,12 G1 Se	Süßkartoffel-Auberginencurry mit Basmatireis	G1	Fischroulade mit Gemüsefüllung an Zitronensauce, Broccoli und Kartoffeln	F,M G1,M M M
	kcal 43, Ball. 2,1g, Fett 0,2g, ges FS 0,0g, EW 0,8g, KH 8,6g, Zucker 3,0g, Salz 0,0g, KE 0,8		kcal 697, Ball. 12,8g, Fett 29,1g, ges FS 10,5g, EW 34,7g, KH 72,5g, Zucker 3,6g, Salz 4,7g, KE 7,2		kcal 453, Ball. 8,4g, Fett 3,3g, ges FS 0,8g, EW 10,2g, KH 93,9g, Zucker 18,7g, Salz 1,1g, KE 9,3		kcal 368, Ball. 10,2g, Fett 7,3g, ges FS 3,1g, EW 28g, KH 45,6g, Zucker 8,7g, Salz 4,9, KE 4,5	
Mi	Pfirsichkompott		Schichtkohl mit Petersilienkartoffeln	G1 M	Gemüseschnitzel Peperonata Rosmarinkartoffeln	G1,G4 G1/M M	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, Möhrengemüse Kartoffelpüree	G1,M M M
	kcal 99, Ball. 1,7g, Fett 0g, ges FS 0g, EW 0g, KH 22,5g, Zucker 22,5g, Salz 0g, KE 2,2		kcal 564, Ball. 18,5g, Fett 31,2g, ges FS 6,9g, EW 21,2g, KH 46,2g, Zucker 10g, Salz 3,6g, KE 4,6		kcal 660, Ball. 8,5g, Fett 27,8g, ges FS 3,0g, EW 12,7g, KH 85,8g, Zucker 7,8g, Salz 4,5g, KE 8,5		kcal 374, Ball. 11,1g, Fett 8,9g, ges FS 5,1g, EW 27,9g, KH 42,4g, Zucker 14g, Salz 4,1g, KE 4,2	
Do	Schoko-Vanillestrudel	4/M	Fleischkäse Bratensauce dazu Sauerkraut und Erbspüree	Se / 1,3,12 G1,M 2 Se	Rührei mit Rahmspinat dazu Kartoffeln	E /2 G1/M M	Kartoffelsuppe mit Geflügel - Würstchen	Se 1,2,12
	kcal 101, Ball. 0g, Fett 3,3g, ges FS 2,1g, EW 3,2g, KH 14,4g, Zucker 10g, Salz 0,1g, KE 1,4		kcal 446, Ball. 13,8g, Fett 14,8g, ges FS 6,1g, EW 34,9g, KH 37,1g, Zucker 6,3g, Salz 4,8g, KE 3,7		kcal 567, Ball. 12,8g, Fett 31,1g, ges FS 12g, EW 27g, KH 41,8g, Zucker 9,1g, Salz 3,4g, KE 4,1		kcal 334, Ball. 4,8g, Fett 12,5g, ges FS 3g, EW 12,1g, KH 41,3g, Zucker 5,1g, Salz 4,5g, KE 4,1	
Fr	Karamellpudding	M	Hirtenrolle vom Schwein an pikanter Sauce mit Paprika-Rahmgemüse, Risi-Bisi	E/G1/M/So G1 G1/M M	Spaghetti Tomaten-Pilzsauce Gurkensalat		Hühnerfrikassee mit Kapern, Spargel, Klößchen und Petersilienkartoffeln	G1,,M,Sd E / 2 M
	kcal 15, Ball. 0g, Fett 0,5g, ges FS 0,3g, EW 0,5g, KH 2g, Zucker 1,7g, Salz 0g, KE 0,2		kcal 633, Ball. 15,4g, Fett 29g, ges FS 12,5g, EW 26g, KH 64,5g, Zucker 10g, Salz 4,5g, KE 6,4		kcal 461, Ball. 10,2g, Fett 9,5g, ges FS 1,8g, EW 18,4g, KH 74,6g, Zucker 4,4g, Salz 2,8g, KE 7,4		kcal 462, Ball. 11,1g, Fett 18,9g, ges FS 7,8g, EW 35,7g, KH 35,3g, Zucker 2,9g, Salz 2,5g, KE 3,5	
Sa	Frischobst		grüner Bohneneintopf mit Kasseler	G1, Se 1,2,12	Vegetarischers Moussaka Tomatensauce	G1, M, E, So G1, M	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Kartoffeln und Salat	E G1,M M
	kcal 70, Ball. 2,3g, Fett 0,0g, ges FS 0,2g, EW 0,4g, KH 16,5g, Zucker 11,9g, Salz 0,0g, KE 1,6		kcal 444, Ball. 21,6g, Fett 24g, ges FS 7,2g, EW 18,3g, KH 34,1g, Zucker 9,6g, Salz 5,3g, KE 3,4		kcal 460, Ball. 6,9g, Fett 32,7g, ges FS 16,5g, EW 14,2g, KH 26,6g, Zucker 10,9g, Salz 2,8g, KE 2,6		kcal 478, Ball. 6,7g, Fett 22,9g, ges FS 8,9g, EW 24,9g, KH 41,6g, Zucker 5,2g, Salz 3,2g, KE 4,1	
So	Zitronenmousse	4/M	gebackenes Hokifilet an Gemüsebett mit Curryreis	F,G1,M,Sf Se M	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, Tomatensauce und Kaisergemüse	M G1,M M	Kalbsgoulasch mit Broccoligemüse und Petersilienkartoffeln	G1,M,Se M M
	kcal 112, Ball. 0g, Fett 5,2g, ges FS 4,1g, EW 2,8g, KH 13,5g, Zucker 11,3g, Salz 0,1g, KE 1,3		kcal 475, Ball. 6,1g, Fett 12,1g, ges FS 4,3g, EW 32,3g, KH 57,9g, Zucker 5,9g, Salz 4,1g, KE 5,7		kcal 478, Ball. 13,1g, Fett 25,1g, ges FS 9,3g, EW 11,3g, KH 51,4g, Zucker 6,7g, Salz 4,1g, KE 5,1		kcal 519, Ball. 6,3g, Fett 25,4g, ges FS 10g, EW 33,6g, KH 36,4g, Zucker 6,4g, Salz 4,8g, KE 3,6	

Das TEAM CATERING der MUKS GmbH wünscht Ihnen guten Appetit!

Die Bezeichnung der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in den ausliegenden Speiseplanmappen.

Kurzfristige Änderungen des Speisenangebotes sind in Ausnahmefällen möglich.