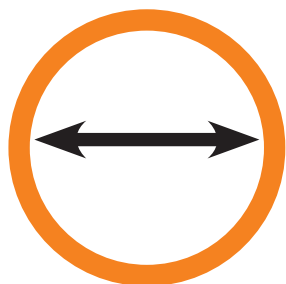




# Beachten Sie ausnahmslos die Hygieneregeln der UMG.



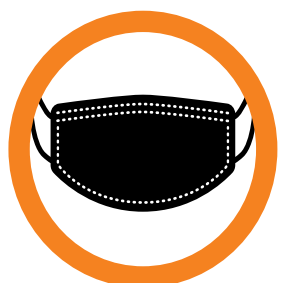
Beim Anstellen sowie an den Plätzen mind. 1,50 m Abstand einhalten.



Verschieben Sie nicht die entzerrten Tische und Stühle, halten Sie Abstand.



Strikte Einhaltung der Händehygiene.



Mund-Nasen-Schutz erst am Essplatz abnehmen, beim Aufstehen wieder aufsetzen und nicht auf den Tisch legen.

Cafeteria

# HOCH

[genuss]  
by UMG Gastronomie

## AKTIONSANGEBOT



### Frühlingsburger

Süßkartoffel Amaranth Patty mit Pestomayonaise und grünem  
Spargel im Tomaten-Oliven Flaguette

ab 01.03.2022

Nur 7,10 €

Allergene & Zusatzstoffe:

a Weizen, Roggen, Gerste, c, f, g, h Cashewüsse, j, 1, 3, 4, 8, 10

# MITTAGS

[genuss]  
by UMG Gastronomie



Mo 01.	Hackfleischsoße mit Hörnchennudeln und geriebenem Käse	Couscous-Gemüsepfanne mit Tofugeschnetzeltem	Salzkartoffeln mit Kräuterquark, dazu Tagessalat
	2,3,6,a Weizen,g	1,2,6,a Weizen,f,i,j	1,g
Di 02.	Schweinelachssteak in Kräutermarinade mit Jus, dazu Gemüsebeilage und Salzkartoffeln	Vegetarisches Gemüseomlette mit Parmesankäse	Kichererbsenbratling mit Retrogemüse, Schnittlauchsoße und Salzkartoffeln
	6,i,j	2,a Weizen,c,g	6,a Weizen,g,i,j
Mi 03.	Gnocchiauflauf mit grünen Bohnen, Tomaten und Knoblauchsoße	Indische Reispfanne mit roten Linsen	Salatteller "Französische Impressionen" mit Hähnchenstreifen und French-Dressing, dazu ein Kürbiskernbrötchen
	6,a Weizen,g	1,h Cashewnüsse	1,6,21,a Weizen,Gerste,c,f,g,j
Do 04.	Hausgemachter Semmelknödel mit frischen Champignons in Kräuterrahm, dazu Tagessalat	Paprika gefüllt mit Kichererbsen, dazu Tomaten-Chilisoße und Reis	Hähnchenpfanne "Brasil" mit Paprika und Tomate, dazu Volkorn-Wildreis
	1,a Weizen,c,g	6,a Weizen,i,j,k Sesam	1,2,i,j
Fr 05.	Matjesfilet nach "Art des Hauses" mit Petersilienkartoffeln	Zwei Gemüsefrikadellen auf überbackenem Grillgemüse mit Joghurt-Paprikasoße	Kartoffel-Grillgemüse überbacken, mit Tofu und getrockneten Tomaten
	1,2,3,4,a Weizen,c,g,i,j	1,2,3,6,8,a Weizen,c,g,i,j	1,2,3,6,8,a Weizen,f,h Mandeln,i,j
Mo 08.	Seelachsfilet in Seesamhülle mit Senfsoße, dazu Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse überbacken, dazu bunter Bohnensalat	Gefüllte Raviolini mit Grillgemüse
	1,6,a Weizen,d,g,j,k	1,2,3,4,8,g,i,j,k Sesam	a Weizen
Di 09.	Sommer-Salatteller mit Mais und Cremedressing, dazu ein Brötchen	Wildlachsfilet mit Apfel-Sauerkraut und Erbsenpüree	Gebackene Kartoffelrösti mit griechischem Dip und Country-Grillgemüse
	1,8,a Weizen,Gerste,f,i,j	1,3,d,g	1,6,g,i,j
Mi 10.	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln	Rote-Linsen-Bolognese mit Korkenziehernudeln, dazu Tagessalat	Puten-Kebab-Pfanne mit bunter Kartoffel-Gemüsemischung, dazu Paprikarahmsoße
	1,c,g,i	1,6,a Weizen,,i,j	1,2,8,i
Do 11.	Hackfleischröllchen mit südländischem Gemüse und mediterranen Kartoffelhälften	Bami Goreng	Haferflocken-Gemüse-Bratling mit Erbsensoße und Wildreis-Gemüsmischung
	6,a Weizen,,c,j	a Weizen,f	1,2,3,a Hafer,c,g,i,j
Fr 12.	Drei gekochte Eier in Kräuter-Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Möhren-Apfel-Rohkost	Seelachsfilet "Müllerin" mit Petersiliensoße, Brokkoli und Salzkartoffeln	Veganes Chilli mit schwarzen Bohnen, Mais und Reis
	1,2,4,6,c,g,i,j	1,6,a weizen,Roggen,,d,g	1,i
Mo 15.	Fleischkäse an Jus mit Möhren-Maisgemüse und Kartoffelpüree	Gemüsefrikadelle mit Frankfurter Grüner Soße, dazu Salzkartoffeln	Pilzragout mit Ruccola, Räuchertofu und Wildreis-Mix
	1,2,6,7, a Weizen g	1,a Weizen,c,g,i	1,f
Di 16.	Paniertes Holzällerschnitzel mit Champignon-Zwiebelsoße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln	Gratiniertes Ofengemüse mit einem Roggenbrötchen	Gemüseteller mit Sauce Hollandaise, dazu eine Grilltomate mit Käse überbacken und Petersilienkartoffeln
	6,a Weizen,g	1,3,8,a Weizen,Gerste,Roggen,f,h Mandel,i,j	1,6,g,i,j
Mi 17.	Hähnchenkeule "Barbecue" mit mexikanischem Gemüse und Langkorn-Wildreismischung	Kichererbsenpfanne mit Spinat und Gnocchi	Salatteller "Garten-Mix" mit Käse-Kartoffeltaschen und Sahnedressing
	1,2,3,4,5,6,a Weizen, f,i,j	1,a Weizen,c,g,j	1,8,g,i,j
Do 18.	Tortelloni "Mediterran" mit buntem Gemüse, dazu Tomatensugo	Seelachsfilet an Kräuter-Senf-Schaum mit Spinat, dazu Salzkartoffeln	Balkankäse "Italia" auf Tomatenbett mit mediterraner Kartoffel-Gemüsepfanne
	1,6,8,a Weizen	1,3,6,a Weizen,d,g,j	1,2,3,8,a Weizen,g,i,j
Fr 19.	Puteninnenfilet mit Geflügeljus und Möhrengemüse, dazu Salzkartoffeln	Milchreis mit heißem Beerenteller und Zimt-Zucker-Mischung	Couscous-Pfanne mit veganem Hackfleisch, dazu pikanter Joghurt-Dip
	1,3,g,i,j	9	1,6,a Weizen,Hafer,f,i,j

# MITTAGS

[genuss]  
by UMG Gastronomie



Mo 22.	Truthahnschnitzel mit Peperonata und gebratenen Kartoffeln  1,3,6,aWeizen	Pastateller mit Gemüse, dazu Spinatsoße  1,a weizen,c,f,h Mandeln,Nüsse,Pistazien,i,j	Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Sauerrahmdip  1,2,6.a weizen,f,g,i,j,l
Di 23.	Geflügelfrikadelle mit Sauce Creme Fraiche, Sommergemüse und Reis  6,aWeizen,c,g,j	Nudelauf "fital" mit Tomaten-Kräuter--Concassée  1,2,3,a Weizen,c,g,i	Salatteller "Muntermacher" mit Cremedressing und einem Vollkornbrötchen  1,3,8,a Weizen,Gerste,Hafer,k Sesam,f,h Mandeln,i,j
Mi 24.	Curryfleischwurst mit pikanter Soße und Pommes frites  1,2,7,j	Vegane Kartoffelpizza, dazu bunter Bohnensalat  1,3,4,6,8,h,i,j	Hähnchengyros mit griechischem Dip, dazu bunter Krautsalat und Vollkorn-Tomatenreis  1,6,8,g,i,j
Do 25.	Würziger griechischer Eintopf mit Pute  g,i,j	Gemüsefrikadelle an Paprika-Chiligemüse, dazu Kräuterreis  6,a Weizen,Dinkel,i	Rosmarinkartoffeln mit Schnittlauchdip und Tagessalat  g
Fr 26.	Paniertes Schollenfilet an leichtem Dillrahm, dazu Gemüse-Karotten-Mix und Salzkartoffeln  6,a Weizen,d,g	Makkaroni in hausgemachtem Pesto  a Weizen,c,g	Getreide-Gemüse-Pfanne mit Currydip  1,a Gerste,i,j
Mo 29.	Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Kohlrabirahmgemüse und Salzkartoffeln  1,a Weizen,g	Couscous-Gemüsepfanne mit Tofugeschnetzeltem  1,2,6,a Weizen,f,i,j	Salzkartoffeln mit Kräuterquark, dazu Tagessalat  1,g
Di 30.	Frikadelle an Waldpilzrahmsoße mit Butterbohngemüse und Herzoginkartoffeln  1,6,a Weizen,c,g,i,j	Vegetarisches Gemüseomlette mit Parmesankäse  2,a Weizen,c,g	Kichererbsenbratling mit Retrogemüse, Schnittlauchsoße und Salzkartoffeln  6,a Weizen,g,i,j
Mi 31.	Truthahnoberkeule, dazu Geflügelsoße, Brokkoligemüse und Kartoffelpüree  1,3,g,i,j	Gnocchiaufauf mit grünen Bohnen, Tomaten und Knoblauchsoße  6,a Weizen,g	Indische Reispfanne mit roten Linsen  1,h Cashewnüsse



**Bewerten Sie uns!**  
[www.umg-gastronomie.de](http://www.umg-gastronomie.de)



Mit Schweinefleisch



































Allergene:

a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Sojabohnen, g=Milch, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite, m=Lupinen, n=Weichtiere









Zusatzstoffe:

1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoff, 3 Farbstoff, 4 Süßungsmittel, 5 enthält eine Phenylalaninquelle, 6 Geschmacksverstärker, 7 Phosphat, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12 Coffein, 13 Chinin, 14 Alkohol, 15 Milcheiweiß, 16 Eiklar, 17 Sojaweiweiß, 18 Lupineneiweiß, 19 Erbseneiweiß, 20 Weizeneiweiß, 21 Stärke, 22 gentechnisch verändert, 23 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 24 kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen



Mo 01.	Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Kohlrabirahmgemüse und Salzkartoffeln	Hackfleischsoße mit Hörchennudeln und geriebenem Käse	Couscous-Gemüsepfanne mit Tofugeschnetzeltem
	 1,a Weizen,g	 2,3,6,a Weizen,g	 1,2,6,a Weizen,f,i,j
Di 02.	Frikadelle an Waldpilzrahmsoße mit Butterbohngemüse und Herzoginkartoffeln	Schweinelachssteak in Kräutermarinade mit Jus, dazu Gemüsebeilage und Salzkartoffeln	Kichererbsenbratling mit Retrogemüse, Schnittlauchsoße und Salzkartoffeln
	 1,6,a Weizen,c,g,i,j	 6,i,j	 6,a Weizen,g,i,j
Mi 03.	Truthahnberkeule, dazu Geflügelsoße, Brokkoligemüse und Kartoffelpüree	Indische Reispfanne mit roten Linsen	Salatteller "Französische Impressionen" mit Hähnchenstreifen und French-Dressing, dazu ein Kürbiskernbrötchen
	1,3,g,i,j	 1,h Cashewnüsse	1,6,21,a Weizen,Gerste,c,f,g,j
Do 04.	Hausgemachter Semmelknödel mit frischen Champignons in Kräuterrahm, dazu Tagessalat	Paprika gefüllt mit Kichererbsen, dazu Tomaten-Chilisoße und Reis	Hähnchenpfanne "Brasil" mit Paprika und Tomate, dazu Vollkorn-Wildreis
	 1,a Weizen,c,g	 6,a Weizen,i,j,k Sesam	1,2,i,j
Fr 05.	Matjesfilet nach "Art des Hauses" mit Petersilienkartoffeln	Hähnchenbrustfilet "Parmesan" mit Honig-Senfsoße und Gemüse-Basmatireis	Zwei Gemüsefrikadellen auf überbackenem Grillgemüse mit Joghurt-Paprikasoße
	1,2,3,4,a Weizen,c,g,i,j	1,6,c,g,i,j	 1,2,3,6,8,a Weizen,c,g,i,j
Mo 08.	Seelachsfilet in Seesamhülle mit Senfsoße, dazu Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree	Schweinegeschnetzeltes mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Gefüllte Raviolini mit Grillgemüse
	1,6,a Weizen,d,g,i,k	 6	 a Weizen
Di 09.	Gegrillte Frikadelle mit Wurzelrahmgemüse und Petersilienkartoffeln	Sommer-Salatteller mit Mais und Cremedressing, dazu ein Brötchen	Wildlachsfilet mit Apfel-Sauerkraut und Erbsenpüree
	 1,6,21,a Weizen,g	 1,8,a Weizen,Gerste,f,i,j	1,3,d,g
Mi 10.	Würziger Schweinebraten an Jus mit Leipziger Allerlei und Püree	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln	Puten-Kebab-Pfanne mit bunter Kartoffel-Gemüsemischung, dazu Paprikarahmsoße
	 1,6,g,i,j	 1,c,g,i	1,2,8,l
Do 11.	Hackfleischröllchen mit südländischem Gemüse und mediterranen Kartoffelhälften	Italienisches Hähnchengratin mit Zucchini und Kartoffeln	Bami Goreng
	 6,a Weizen,,c,j	2,3,21,a Weizen,c,g,i,j	 a Weizen,f
Fr 12.	Seelachsfilet "Müllerin" mit Petersiliensoße, Brokkoli und Salzkartoffeln	Veganes Chili mit schwarzen Bohnen, Mais und Reis	Geflügelsteak "Toscana" an Geflügeljus mit mediterranen Kartoffelhälften und buntem Zucchini-gemüse
	1,6,a weizen,Roggen,,d,g	 1,i	1,3,6,a Weizen,g
Mo 15.	Geflügelsteak Sicilia mit Ratatouille und Kartoffelspalten	Fleischkäse an Jus mit Möhren-Maisgemüse und Kartoffelpüree	Gemüsefrikadelle mit Frankfurter Grüner Soße, dazu Salzkartoffeln
	6,a Weizen i,j	 1,2,6,7, a Weizen g	 1,a Weizen,c,g,i
Di 16.	Paniertes Holzfallerschnitzel mit Champignon-Zwiebelsoße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln	Hühnerfrikassee mit Reis und Brokkoli	Gratiniertes Ofengemüse mit einem Roggenbrötchen
	 6,a Weizen,g	1,g	 1,3,8,a Weizen,Gerste,Roggen,f,h Mandel,i,j
Mi 17.	Hähnchenkeule "Barbecue" mit mexikanischem Gemüse und Langkorn-Wildreismischung	Kasselerückenbraten mit Bratensoße, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree	Salatteller "Garten-Mix" mit Käse-Kartoffeltaschen und Sahnedressing
	1,2,3,4,5,6,a Weizen, f,i,j	 1,2,6,g	 1,8,g,i,j
Do 18.	Tortelloni "Mediterran" mit buntem Gemüse, dazu Tomatensugo	Seelachsfilet an Kräuter-Senf-Schaum mit Spinat, dazu Salzkartoffeln	Hackfleischbällchen in Thai-Ingwersoße mit Gemüsejulienne und Zartweizen
	 1,6,8,a Weizen	1,3,6,a Weizen,d,g,j	 1,a Weizen,c,f,i,j
Fr 19.	Puteninnenfilet mit Geflügeljus und Möhrengemüse, dazu Salzkartoffeln	Milchreis mit heißem Beerenteller und Zimt-Zucker-Mischung	Couscous-Pfanne mit veganem Hackfleisch, dazu pikanter Joghurt-Dip
	1,3,g,i,j	 g	 1,6,a Weizen,Hafer,f,i,j
Mo 22.	Truthahnschnitzel mit Peperonata und gebratenen Kartoffeln	Pastateller mit Gemüse, dazu Spinatsoße	Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Sauerrahmdip
	1,3,6,aWeizen	 1,a weizen,c,f,h Mandeln,Nüsse,Pistazien,i,j	 1,2,6,a weizen,f,g,i,j,l
Di 23.	2 Backfischfilets mit Senfsoße, dazu Mixgemüse und Salzkartoffeln	Geflügel-frikadelle mit Sauce Creme Fraiche, Sommergemüse und Reis	Nudelauflauf "fital" mit Tomaten-Kräuter-Concassée
	6,a Weizen,d,g,j	6,aWeizen,c,g,j	 1,2,3,a Weizen,c,g,i
Mi 24.	Curryfleischwurst mit pikanter Soße und Pommes frites	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln	Hähnchengyros mit griechischem Dip, dazu bunter Krautsalat und Vollkorn-Tomatenreis
	 1,2,7,j	 1,c,g,i	1,6,8,g,i,j



Do 25.	Würziger griechischer Eintopf mit Pute	Schweinegulasch mit Frühlingsgemüse und Korkenziehernudeln	Rosmarinkartoffeln mit Schnittlauchdip und Tagessalat
		 a, Weizen	 g
Fr 26.	Rindergeschnitztes mit Wurzelgemüse und Spätzle	Paniertes Schollenfilet an leichtem Dillrahm, dazu Gemüse-Karotten-Mix und Salzkartoffeln	Makkaroni in hausgemachtem Pesto
		1,6, a Weizen, c, g	 a Weizen, c, g
Mo 29.	Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Kohlrabirahmgemüse und Salzkartoffeln	Hackfleischsoße mit Hörchennudeln und geriebenem Käse	Couscous-Gemüsepfanne mit Tofugeschnitzeltem
		 1, a Weizen, g	 1, 2, 6, a Weizen, f, i, j
Di 30.	Frikadelle an Waldpilzrahmsoße mit Butterbohngemüse und Herzoginkartoffeln	Schweinelachssteak in Kräutermarinade mit Jus, dazu Gemüsebeilage und Salzkartoffeln	Vegetarisches Gemüseomlette mit Parmesankäse
		 1, 6, a Weizen, c, g, i, j	 2, a Weizen, c, g
Mi 31.	Truthahnberkeule, dazu Geflügelsoße, Brokkoligemüse und Kartoffelpüree	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln	Gnocchиаuf mit grünen Bohnen, Tomaten und Knoblauchsoße
		1, 3, g, i, j	 1, c, g, i



**Bewerten Sie uns!**  
www.umg-gastronomie.de



Mit Schweinefleisch



Allergene:

a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Sojabohnen, g=Milch, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite, m=Lupinen, n=Weichtiere

# [genuss] MOMENTE

by UMG Gastronomie



Mo 1.	Gefüllte und überbackene Hähnchenbrust an Kräutersoße  1, 3, g	Pasta mit Champignons und Spinat in Käsesahnesoße  a Weizen,g, 1,2,3	Karibische Bowl mit Kokosreis, Curryputenstreifen, Paprika-Erbsengemüse und Chilli-Ingwersoße  1,2,3,6,i
Di 2.	Afrikanischer Erdnuss-Gemüse Eintopf, dazu Baguette  a, Weizen,e,j, 1,6	Gemüsefrikadellen mit Tandooridip  a Weizen,c,g,j,3,4	Hähnchenstreifen mit Karottenreis, fruchtiger Teriyakisoße und Grukensalat  1, 8, 2, 21, a weizen, f, k, l
Mi 3.	Putengeschnetzeltes mit Zucchini und Paprika in Tomatensahne  g,i, 1,3,6	"Zitronen Nudeln" Spaghetti mit Kirschtomaten und Rucola  a Weizen,c,g,2,3	Afganische Bowl "Kabuli Palaw" mit Rindfleisch, Reis, Linsen, Möhren und Sultaminen, dazu eine pikante Tomatensoße  1, g
Do 4.	Bifteki vom Rind und Schwein mit Zaziki  a Weizen,c,g	Bunter Salat mit vegetarisch gefüllten Kartoffeltaschen und Americandressing  c,g,j	Indische Bowl mit Couscous, Möhre, Blumenkohl, Knoblauch, Garnelen und Indischer Soße  a Weizen,b,1
Fr 5.	Hähnchenbrustfilet an fruchtiger Currysoße  g,i, 1,3,6	Tortellini Ricotta auf Blattspinat mit Tomaten-Basilikumsahne  a Weizen,g,i, 1	Bowl mit Glasnudeln, Gemüse, gebratenem Schweinefleisch und Sojasoße  a Weizen,f,1,2,3
Mo 8.	Putensteak mit Honig-Senfkruste an Pfefferrahmsoße  g,j, 1,14	Spaghetti "Bolognese"  a Weizen,c,g,1,2,3,14,15	Bowl mit Ofengemüse und Linsen, dazu ein Joghurt-Sesam-Dip  g,k, 4
Di 9.	Matjes mit Frühlingslauch, Gurken, Radieschen und Zwiebeln in Schmandsoße  c,d,g,j, 1,2,3,4	Bunter Salat mit Hähnchenbrust, Heidelbeeren, Brombeeren und Sonnenblumenkernen, dazu Himbeerdressing  3	Vegetarische Bowl mit gebratenem Asiam Gemüse und Tofu auf Basmatireis, dazu Ingwer-Zitronengrasssoße  1,2
Mi 10.	Hühnerfrikasse mit Tri Colore Reis  g,i, 1,3,6,14	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensoße  a Weizen,g, 1,3	Asia-Bowl mit Mie-Nudeln gebraten und Gemüse in Sojasoße, dazu Garnelenspieß  a Weizen,b,f,i, 1,2,3,6
Do 11.	1/2 Hähnchen mit Pommes  1	Salatteller mit Champignons, Ei und Joghurdressing, dazu gebackener Peper Cream Cheese mit Jalapeno  a Weizen,c,g	Bowl mit Lankornreis, Quorn und Gemüse, dazu Tikka Masalasoße  c,g,h Mandeln,1,2
Fr 12.	Hackbraten an Bratensoße  a Weizen,c, 1	Wellenbandnudeln mit gegrillten Zucchini in Pestosoße  a Weizen,c,g,h Cashew,1,2,3	Bowl mit pikant-scharfen Hähnchenstreifen mit Gemüse und Walnüssen auf gebratenem Kartoffelwürfel  c,g,i,h Walnuss,1,2,10,15,21
Mo 15.	Schweineschnitzel natur "Elsässer Art" mit Speck und Zwiebeln in Sauerrahm  a Weizen,c,g, 1,2,6	Pasta mit Spinat und Räucherlachs in Sahneseoße  a Weizen,d,g, 1	Bowl mit Bulgur, Grillgemüse, Ziegenkäse und Bärlauch-Dip  a Weizen,g,l,2,6
Di 16.	Putenschnitzel an mediterraner Tomatensoße  1,a Weizen, c, g	Backkartoffeln mit Kräuterquark und Salatbeilage  g,i	Bowl mit gebratenen Mie-Nudeln, pikantem Schweinefleisch, gegrilltem Gemüse und Currysoße  a Weizen,f,1,2
Mi 17.	Zwei Lammhacksteaks an Rosmarinsoße  a Weizen,c, 1,14,21	Tortellini Ricotta in Sahneseoße mit Basilikum verfeinert  a Weizen,g,i,c,1,2,3	BBQ-Bowl mit Kartoffelspalten, Pulledpork, gebratenem Zucchini-Paprikagemüse und Whiskey-BBQ-Soße  a Weizen,j,1
Do 18.	Hähnchenbrustfilet mit rotem Gemüsepesto und Rukola  1	"Dopiza" Afghanisches Gulasch mit Reis  a Weizen,b,d,i,f, 1,2,3,6	Vegetarische Bowl mit Reisnudeln, Tofu und gegrilltem Gemüse, dazu eine pikante Kräutersoße  a Weizen,g,1
Fr 19.	Eintopf von roten Linsen und Kokosmilch mit Gemüse und Hähnchen  a Weizen,f,i, 1,4,6,21	Farfalle mit Möhren und Spinatstreifen in Käsesoße  a Weizen,c,g, 1,2,3	Bowl mit scharfen Rindfleischstreifen auf Basmatireis und Gemüse  1,2,6
Mo 22.	Gemüsestrudel mit Kräuterquark  a Weizen,c,g	Pasta mit Tomaten-Thunfisch-Frischkäsesoße  a Weizen,d,g, 1	Karibische Bowl mit Kokosreis, Curryputenstreifen, Paprika-Erbsengemüse und Chilli-Ingwersoße  1,2,3,6,i
Di 23.	Griechischer Hackfleischtopf mit Auberginen, Paprika, Kartoffeln und Tomaten  g, 1	Kartoffeltaschen mit Kräuterquark und Salatbeilage  g,i	Hähnchenstreifen mit Karottenreis, fruchtiger Teriyakisoße und Grukensalat  1, 8, 2, 21, a weizen, f, k, l
Mi 24.	Seelachsfilet in knuspriger Panade mit Remoulade  a Weizen,c,d,j	Spaghetti Pesto mit gerösteten Pinienkernen und Rukola  a Weizen,c,g,h Cashew, 2,3	Afganische Bowl "Kabuli Palaw" mit Rindfleisch, Reis, Linsen, Möhren und Sultaminen, dazu eine pikante Tomatensoße  1, g

[genuss]  
**MOMENTE**

by UMG Gastronomie



Do 25.	Pfannengyros mit Zaziki und Krautsalat	Kartoffel-Pilzgratin mit Edamer überbacken	Indische Bowl mit Couscous, Möhre, Blumenkohl, Knoblauch, Garnelen und Indischer Soße
	a Weizen, g, 1	g, 1,3	a Weizen, b, 1
Fr 26.	5 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Putenfrikadelle mit Dattel-Curry-Dip	Bowl mit Glasnudeln, Gemüse, gebratenem Schweinefleisch und Sojasoße
	a Weizen, c, 1	a Weizen, c, g	a Weizen, f, 1, 2, 3
Mo 29.	Deftiges Gulasch vom Schwein	Spaghetti in Tomaten-Kräutersoße mit einem Hähnchenbrustfilet-Spieß	Bowl mit Ofengemüse und Linsen, dazu ein Joghurt-Sesam-Dip
	g, 1	a Weizen, g, 1, 14	g, k, 4
Di 30.	"Lomo Saltado" Gebratene Rinderstreifen mit Zwiebeln und Tomaten	Matjes nach "Hausfrauen Art"	Vegetarische Bowl mit gebratenem Asiagemüse und Tofu auf Basmatireis, dazu Ingwer-Zitronengrassoße
		c, d, g, j, 1, 2, 3, 4	1, 2
Mi 31.	Überbackene Metaxa-Gyrosnudeln	Gnocchi mit Kürbiskernen und Salbei-Tomatensoße	Asia-Bowl mit Mie-Nudeln gebraten und Gemüse in Sojasoße, dazu Garnelenspieß
	a Weizen, g, 1, 3, 14	a Weizen, g, 1, 2	a Weizen, b, f, i, 1, 2, 3, 6



**Bewerten Sie uns!**  
[www.umg-gastronomie.de](http://www.umg-gastronomie.de)



Allergene:  
a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Sojabohnen, g=Milch, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite, m=Lupinen, n=Weichtiere

Zusatzstoffe:  
1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoff, 3 Farbstoff, 4 Süßungsmittel, 5 enthält eine Phenylalaninquelle, 6 Geschmacksverstärker, 7 Phosphat, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12 Coffein, 13 Chinin, 14 Alkohol, 15 Milcheiweiß, 16 Eiklar, 17 Sojaweiweiß, 18 Lupineneiweiß, 19 Erbseneiweiß, 20 Weizeneiweiß, 21 Stärke, 22 gentechnisch verändert, 23 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 24 kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen