



Speiseplan Mensa KW 28

10.07. – 14.07.2017

| | Vegetarische Suppe | Vegetarisches Menü I | Menü II | Dessert |
|-----------|---|--|---|--------------------------------------|
| Mo | Gemüsecremesuppe ^(d,e) | CousCous ^(f1,e) mit Tomaten und Hirtenkäse ^(d) Sauerrahmdip ^(d,R) | Hühnerfrikassee ^(d,e) Vollkornreis ^(V) Erbsen | Frisches Obst |
| Di | Zucchinicreme ^(d,e,S) | Gemüsepfanne ^(e,R) (Paprika--Karotten-Brokkoli) Risoleekartoffeln ^(R) Bunter Blattsalat ^(a,d,g,R) | Gebratene Hähnchenbrust Nudeln ^(a,f1) , Salat ^(a,d,g,R) Tomatensauce ^(d,e) | Aprikosenquark ^(d,S,R) |
| Mi | Kartoffel- Karottenrahmsuppe ^(d,e,R) | Kaiserschmarrn ^(a,d,f1) Kirschkompott | Gedünstetes Wildlachsfilet ^(,h) Kräuterkartoffeln ^(R) Mandelbrokkoli ^(k1) leichte Buttersc. ^(d) | Frisches Obst |
| Do | Nudelsuppe ^(a,e,f1) | Gemüseragout ^(e,R) (mit Spinat) Reis Salat ^(a,d,g,R) | Spaghetti ^(a,f) Hackfleischsauce vom Rind ^(e) Reibekäse ^(d) Tomatensalat ^(a,d,g,S,R) | Erdbeeryoghurt ^(d,S,R) |
| Fr | Backerbsensuppe ^(d,e,f1,R) | Pasta ^(a,f1) Gemüsebolognese (Sellerie-Karotten-Lauch) ^(d,e) Reibekäse ^(d) | Mariniertes Schweinesteak Pommes frites Salat ^(a,d,g,R) | Frisches Obst |

Enthaltene Zusatzstoffe und Allergene können an unserer Speisenausgabe eingesehen werden.

In unseren Desserts verwenden wir grundsätzlich keine Gelatine

Die grün geschriebenen Komponenten entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.

**Ihr KUBINO-Team wünscht
Ihnen einen guten Appetit!**

