



Speiseplan Mensa KW 29

17.7. – 22.07.2017

Sonne – Sommer – Mittelmeer

	Vegetarische Suppe	Vegetarisches Menü I	Menü II	Dessert
Mo	Nudelsuppe ^(a,d,e,f1)	Kartoffel-Gemüsepfanne ^(e) (Paprika-Zucchini) Eisbergsalat ^(a,d,g,R)	Cevapcici vom Rind ^(e) dazu Kräuterreis Paprikadip ⁽²⁾ Salat ^(a,d,g,R)	Naturjoghurt ^(d,R) (mit Haferflocken, f3)
Di	Karottenrahmsuppe ^(d)	Canneloni ^(a,d,e,f1) mit Ricotta-Spinatfüllung und Käsesoße ^(d,e) (überbacken im Ofen) Blattsalat ^(a,d,g,R)	Gebratenes Seelachsfilet ^(f1,h) mit Blattspinat Kräutersauce ^(d,e) Kartoffeln ^(R)	Frisches Obst
Mi	Tomatencremesuppe ^(e)	Gefüllte Paprika ^(c,e,f1) (mit Weizenprotein) Tomatenreis Gurkensalat ^(S)	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a,d,f1) Tomatennudeln ^(a,d,e,f1) Gurkensalat ^(S)	Wackelpudding ^(1,3)
Do	Blumenkohlrahmsuppe ^(d,e)	Kartoffeleintopf ^(e,R) Vollkornbrot ^(f1,f4,V,R)	Pfannengyros vom Schwein ^(e,g,2,3,10) Vollkornreis ^(V) Blattsalat ^(a,d,g,R)	Frisches Obst
Fr	Flädlesuppe ^(a,d,e,f1,R)	Nudel-Gemüseauflauf ^(a,d,e,f1,R) (Brokkoli-Karotten) Tomatensauce ^(e)	Putenbrust aus dem Backofen Bratensoße ^(e) Backofenkartoffeln Aioli ^(a,g) Salat ^(a,d,g,R)	Vanillepudding ^(d) Fruchtsauce

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!**