



Speiseplan Mensa KW 38

18.09. - 22.09.2017

	Vegetarische Suppe	Vegetarisches Menü I	Menü II	Dessert
Mo	Blumenkohl-suppe ^(d,,R)	Gemüsestrudel (Erbsen-Tomaten-Spinat) (a,d,e,f1,R) Kräutersauce ^(d,e)	Gedämpftes Seehechtfilet ^(h) Petersilienkartoffeln und Brokkoli	Frischer Obstsalat ⁽³⁾
Di	Eierstichsuppe ^(a,d,e)	Cous-Cous ^(e,f1) Mediterranes Gemüse (Paprika-Zucchini)	Schweinebraten (e,g,R) Krautspätzle ^(a,f1,S) Bratensc. ^(e)	Melonenjoghurt ^(d,R)
Mi	Paprika-Kartoffel-suppe ^(d,e)	Käsespätzle ^(a,d,f1,R) Zwiebelsauce ^(e) Salat ^(a,d,g,R)	Hähnchen- Nudelauf ^(a,d,e,f1) Tomatensauce ^(d,e) Blattsalat ^(a,d,g,R) (Karottenstreifen)	Frisches Obst
Do	Backerbsen-suppe ^(a,e,f1)	Karotten- Erbseneintopf ^(e) Vollkornbrot ^(f1,f4,R)	Kalbsgulasch Vollkornreis ^(V) Gurkensalat ^(a,d,g,R)	Schokopudding ^(d) Vanillesauce ^(d)
Fr	Gemüsecreme-suppe ^(d,e,R)	Gnocchi ^(c,f1) aus dem Ofen ^(d,e) (Tomaten-Erbsen-Käse) Blattsalat ^(a,d,g,R)	Moussaka vom Rind ^(a,d,e) Tomatensauce ^(d,e)	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!**

