



## Speiseplan Mensa KW 39

### 25.09. - 29.09.2017

	Vegetarische Suppe	Vegetarisches Menü I	Menü II	Dessert
<b>Mo</b>	Nudelsuppe <sup>(a,d,e,f1)</sup>	Kartoffel-Gemüsepfanne <sup>(e)</sup> (Mais-Paprika-Zucchini) mit Hirtenkäse <sup>(d)</sup>	Schwäbische Linsen <sup>(e)</sup> Spätzle <sup>(a,f1,R)</sup> Saitenwurst von der Pute <sup>(e,g,2,3,7,10,R)</sup>	Naturjoghurt <sup>(d,k1,R)</sup> (mit Honig und Mandeln)
<b>Di</b>	Karotten-Kartoffelsuppe <sup>(e,d)</sup>	Milchreis <sup>(d)</sup> Apfelkompott Zimt-Zucker	Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>(a,d,f1)</sup>  Pommes frites Salat <sup>(d,e,g,R)</sup>	Frisches Obst
<b>Mi</b>	Backerbsensuppe <sup>(a,d,e,f1)</sup>	Gemüsepfanne <sup>(e)</sup> Kartoffelpüree <sup>(d,R)</sup>	Putengulasch <sup>(d,e)</sup> Vollkornnudeln <sup>(f1,V)</sup> Blattsalat <sup>(a,d,g,R)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Rote Grütze Vanillesauce <sup>(d)</sup>
<b>Do</b>	Kräuter-Rahmsuppe <sup>(d)</sup>	Gemüsemaul-taschen <sup>(a,d,c,f1)</sup> aus dem Backofen mit Käse  Tomatensc. <sup>(e)</sup> Blattsalat <sup>(a,d,g,R)</sup>	Gebratener Wildlachs <sup>(f1,h)</sup> Kräutersoße <sup>(d,e)</sup> Kartoffeln <sup>(R)</sup> Gurkensalat	Frisches Obst
<b>Fr</b>	Flädlesuppe <sup>(a,d,e,f1,R)</sup>	Gemüseauflauf mit Kartoffeln und Kürbis <sup>(d,e,S;R)</sup> Kräutersauce <sup>(d)</sup>	Reispfanne mit Geflügel und Gemüse <sup>(e)</sup> der Saison Salat <sup>(a,d,g,R)</sup>	Vanillepudding <sup>(d)</sup> 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!

