



Speiseplan Mensa KW 50

11.12. – 15.12.2017

	Vegetarische Suppe	Vegetarisches Menü I	Menü II	Dessert
Mo	Kartoffelsuppe ^(d,e,R)	Penne ^(a,f1) in Käsesauce ^(d,e) Endiviensalat ^(a,d,g,R)	Gebratenes Kabeljaufilet ^(f1,h) Dampfkartoffeln ^(R) Zitronensauce ^(d) Karotten-Eisbergsalat ^(a,d,g,R)	Frischer Obstsalat ⁽³⁾
Di	Eierstichsuppe ^(a,d,e)	Cous Cous ^(e,f1) Saison Gemüse Sauerrahmdip ^(d)	Schweinebraten ^(e,g,R) Kartoffelknödel ^(a,d,f1) Rotkraut ⁽¹⁰⁾ Bratensoße ^(e,g,R)	Natur Joghurt ^(d,R) mit Honig
Mi	Tomatencremesuppe ^(d,e)	Farfalle ^(a,f1) in Brokkoli-Kräutersc ^(e,d) Salat ^(a,d,g,R)	Hähnchen aus dem Ofen in Tomatensauce ^(e) Vollkornnudeln Salat ^(a,d,g,,R)	Frisches Obst
Do	Backerbsensuppe ^(a,e,f1)	Karotten-Erbseintopf ^(e) Vollkornbrot ^(f4,R)	Kalbsfrikasse ^(d,e) Vollkornreis ^(V) Blattsalat ^(a,d,g,,R) mit Sonnenblumenkernen	Schokopudding ^(d) Vanillesauce ^(d)
Fr	Gemüsecremesuppe ^(d,e,R)	Überbackene Gemüse Maultaschen ^(a,c,d,e,f1) kann Erbsen und Spinat enthalten Kräutersauce ^(e,d) Salat ^(a,d,g,R)	Musaka vom Rind ^(a,d,e) Tomatensauce ^(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!

