



Speiseplan Mensa KW 05

29.01. – 02.02.2018

	Vegetarische Suppe	Vegetarisches Menü I	Menü II	Dessert
Mo	Kartoffelsuppe ^(d,e,R)	Gemüsestrudel ^(a,d,e,f1) (kann Erbsen enthalten) Schnittlauchsauc ^(d,e) Salat ^(a,d,g,R)	Kalbsfrikasse ^(d,f1) Vollkornreis ^(V) Salat ^(a,d,g,R)	Frisches Obst
Di	Eierstichsuppe ^(a,d,e)	Cous Cous ^(e,f1) Mediterranes Gemüse (Tomaten-Zucchini-Paprika) Sauerrahmdip ^(d)	Schweinebraten ^(e,g,R) Schupfnudeln ^(a,f1,2) Rotkraut ^(R)	Mango Joghurt ^(d,)
Mi	Tomatencremesuppe ^(d,e)	Karotten-Erbseneintopf ^(e) Vollkornbrot ^(f1,f4,R)	Hähnchenkeule Nudeln ^(a,f1) Tomatensauce ^(e) Salat ^(a,d,g,R)	Frisches Obst
Do	Backerbsensuppe ^(a,e,f1)	Käsespätzle ^(a,d,f1,R) Zwiebelsauce ^(e) Salat ^(a,d,g,R)	Gedämpftes Kabeljaufilet ^(f1,h) Kräuterkarottfeln ^(d) ,Dillsc. ^(e,d) Gurken-Blattsalat ^(a,d,g,R)	Schokopudding ^(d) Vanillesauce ^(d)
Fr	Gemüsecremesuppe ^(d,e,R)	Zucchini-Reispfanne Kräutersauce ^(d) Salat ^(a,d,g,R) mit Karotten	Putenbrust aus dem Backofen BratenSc Selleriegemüse Vollkornnudeln ^(f1,V)	Natur Joghurt ^(d)

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!

