



Speiseplan Mensa KW 03

15.01. – 19.01.2018

	Vegetarische Suppe	Vegetarisches Menü I	Menü II	Dessert
Mo	Nudelsuppe ^(a,e,f1)	Champignons A` la Creme ^(d) Kräuterreis Salat ^(a,d,g,R)	Kalbsgoulasch ^(d,e) Spätzle ^(a,f1) Karottengemüse	Frisches Obst
Di	Karottencremesuppe ^(d,e)	Vollkornnudel- Gemüseauflauf (Brokkoli-Karotten) (a,d,e,f1V) Tomatensauce ^(d,e) Salat mit Karotten ^(a,d,g,R)	Fleischkäse vom Schwein ^(e,g,2,3,7,10) Bratensauce ^(e) Kartoffelpüree ^(d) Salat ^(a,d,g,R)	Natur Joghurt ^(d,R) mit Honig
Mi	Backerbsensuppe (a,d,e,f1)	Gemüseschnitzel (a,d,e,f1) (kann Erbsen enthalten) Kräutersauce ^(d,e) Salzkartoffeln ^(R)	Putenschnitzel Knusperhülle ^(a,d,f1) Schupfnudeln ^(a,d,f1) Bratensauce ^(d,e) Salat ^(a,d,g,R)	Frisches Obst
Do	Tomatencremesuppe ^(d,e)	Gnocchi ^(c,d,e,f1) Käsesauce ^(d,e) Salat ^(a,d,g,R)	Gebratenes Seelachsfilet ^(h) in Schnittlauchsc. ^(d) Vollkornreis ^(V) Gedämpfter Rosenkohl ^(S)	Himbeer- Quark ^(d)
Fr	Flädlesuppe ^(a,d,e,f1)	Spinat-Käsestrudel (a,d,e,f1) Kartoffeln Tomatensauce ^(d,e) Salat ^(a,d,g,R)	Putenbraten Nudeln ^(a,f1) Erbsen	Vanillepudding ^(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!

