



Speiseplan Mensa KW 04

22.01. - 26.01.2018

	Vegetarische Suppe	Vegetarisches Menü I	Menü II	Dessert
Mo	Nudelsuppe ^(a,e,f1)	Rahmkohlrabi ^(d) Eieromelette ^(a,d,f1) Dampfkartoffeln ^(R)	Spaghetti ^(a,d,e,f1) Carbonara der Pute ^(a,d,e,g,f1,2,3,10) Salat ^(a,d,g,R)	Heidelbeerquark ^(d)
Di	Kürbiscrèmesuppe ^(d,R)	Vegetarische Spätzlepfanne ^(a,d,f1,R) Salat mit Gurken ^(a,d,g,R)	Gebratenens Wildlachsfilet ^(f1,h) Dampfkartoffeln ^(R) Dillsauce ^(d,e) Endiviensalat ^(a,d,g,R)	Frisches Obst
Mi	Flädlesuppe ^(a,d,e,f1)	Kartoffelrösti ^(a,d,f1) mit Gemüse ^(e) und Käse überbacken ^(d) Tomatensauce ^(e)	Hähnchengeschnetzeltes ^(e) in Rahm ^(d) Cous-Cous ^(e,f1) Salat ^(a,d,g,R)	Rote Grütze mit Vanillesc. ^(d)
Do	Gemüsecrèmesuppe ^(d,e)	Pfannengemüse ^(e) <small>(Sellerie-Zucchini-Kohl)</small> Vollkornreis ^(V) Sauerrahmdip ^(d,R)	Rinderstreifen Züricher Art mit Pilzen ^(d,e) Spätzle ^(a,f1) Mandelbrokkoli ^(k1)	Frisches Obst
Fr	Grießklößchensuppe ^(a,d,e,f1)	Vollkornnudeln ^(f1,V) Reibekäse ^(d) Tomatensauce ^(d) Eisbergsalat ^(a,d,g,R)	Geflügel Bratwurst ^(e,g,2,3,7,10,R) Kräuterkartoffeln ^(R) Karotten	Vanille 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!

