



Speiseplan Mensa KW 15

09.04. – 13.04.2018

	Vegetarische Suppe	Vegetarisches Menü I	Menü II	Dessert
Mo	Gemüsecremesuppe ^(d,e)	Dampfkartoffeln ^(R) Kräuterquark ^(d,R) Salat ^(a,d,g,R)	Rinderwürfel in kräftiger Soße ^(e) dazu Pasta ^(a,f1) Salat ^(a,d,g,R)	Frisches Obst
Di	Backerbsensuppe ^(a,e,f1)	Nudel-Kräuter ^(a,f1) Auflauf ^(d) mit Tomatensc. Salat ^(a,d,g,R)	Gedämpftes Wildlachsfilet ^(,h) Senf-Honigsauce ^(d,e,g) Cous-Cous ^(e,f1) Salat ^(a,d,g,R)	Naturjoghurt ^(d,R)
Mi	Karotten-Apfelcremesuppe ^(d,e,R)	Vegetarische Maultaschen ^(a,c,f1,R) <small>(kann Erbsen enthalten)</small> in Kräuter-Käsesc. ^(d) Gurkensalat ^(g,R)	Paniertes Schweineschnitzel ^(a,f1) Champignonreis Salat ^(a,d,g,R)	Frisches Obst
Do	Eierstichsuppe ^(a,d,e,f1)	Kartoffeleintopf ^(e,R) Vollkornbrot ^(f4,v)	Gebratene Hähnchenbrust Karotten-Sellerie Vollkornnudeln ^(f1,v) Bratensc. ^(e)	Vanillepudding ^(d) Fruchtsauce
Fr	Backerbsensuppe ^(a,d,e,f1)	Gemüseschnitzel ^(a,d,f1) Kräutersauce ^(d,e) Salzkartoffeln ^(R)	Rinderlasagne ^(a,d,e,f1) mit Tomaten-Bärlauchsc. ^(e) Salat ^(a,d,g,R)	Honigquark mit Mandeln ^(d,k1)

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!

