

Speiseplan Mensa KW 20

14.05. – 18.05.2018

	Vegetarische Suppe	Vegetarisches Menü I	Menü II	Dessert
Mo	Nudelsuppe ^(a,d,e,f1)	Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne ^(e) (Paprika-Zucchini) mit Hirtenkäse ^(d)	Maultaschen ^(a,d,e,g,2,3,7,10) geröstet mit Ei Blattsalat mit Gurken ^(a,d,g,R)	Natur Joghurt ^(d,R)
Di	Karotten-Kartoffelcremesuppe ^(d,e)	Schwäbischer Ofenschupfer ^(a,d,f1) Zimt-Zucker	Hähnchenbrust aus dem Ofen Reis, Sauce ^(e) Salat ^(a,d,,g,R)	Frisches Obst
Mi	Backerbsensuppe ^(a,d,e,f1)	Gemüsepfanne ^(e,S) (Spargel-Erbsen-Tomaten) Kartoffelpüree ^(d,R) Schnittlauchsoße ^(d,e)	Kalbsgoulasch ^(d,e) Vollkornnudeln ^(a,f1,V) Karottengemüse	Rote Grütze Vanillesoße ^(d)
Do	Tomatencremesuppe ^(d,e)	Spaghetti ^(a,f1) mit Tomaten – Zucchini-sugo ^(e) Gurkensalat	Gebackenes Seelachsfilet ^(a,f1,h) Kräuterkartoffeln Sc.Remoulade ^(a,d,g) Blattsalat mit Tomaten ^(a,d,g,R)	Frisches Obst
Fr	Flädlesuppe ^(a,d,e,f1,R)	Nudel-Gemüseauflauf ^(a,d,e,f1) (Brokkoli-Tomaten) Petersiliensoße ^(d) Salat ^(a,d,g,R)	Reispfanne mit Geflügel und Gemüse ^(e) Salat ^(a,d,g,R)	Schokopudding ^(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!**

