

Speiseplan Mensa KW 24

11.06. – 23.06.2018

	Vegetarische Suppe	Vegetarisches Menü I	Menü II	Dessert
Mo	Gemüsecremesuppe ^(d,e)	Dampfkartoffeln ^(R) Kräuterquark ^(d,R) Salat mit Karottenstreifen ^(a,d,g,R)	Pfannen –Gyros von der Pute ^(e,g) Reis, Gurken-Dill dip ^(d,S) Salat ^(a,d,g,R)	Frisches Obst
Di	Backerbsensuppe ^(a,d,e,f1)	Vegetarische Mini Frühlingsrolle ^(a,f1,c,e) Salat ^(a,d,g,R)	Pochiertes Schollenfilet ^(e,h) Nudeln ^(a,f1) leichte Senfsc.. ^(e,d,g) Gurken-Tomatensalat	Naturjoghurt ^(d,R)
Mi	Karotten-Apfelcremesuppe ^(d,e,S)	Spinatknödel ^(a,d,e,f1) mit Kartoffeln und Käsesauce ^(d) Salat ^(a,d,g,R)	Schweinegulasch ^(e) mit Paprikareis ^(S) ^(a,d,f1) Salat ^(a,d,g,R)	Frisches Obst
Do	Eierstichsuppe ^(a,d,e)	Kartoffel-Linseneintopf ^(e,R) Vollkornbrot ^(f1,f4,V)	Rinderbraten Couscous ^(e,f1) Blumenkohl ^(S) Kräutersoße ^(d)	Vanillepudding ^(d) Fruchtsoße
Fr	Kartoffel-Zucchinirahm Suppe ^(d,e,S)	Grießschnitte ^(a,d,f1,R) Vanillesoße ^(a,d) Kompott	Hähnchenkeule aus dem Backofen Bratensoße ^(e) Vollkornnudeln ^(a,f1,V) Salat ^(a,d,g,R)	Apfelquark ^(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!**