



Speiseplan Mensa KW 25

18.06. – 22.6.2018

	Vegetarische Suppe	Vegetarisches Menü I	Menü II	Dessert
Mo	Nudelsuppe ^(a,e,f1)	Champignons A la crème ^(d) Schupfnudeln ^(a,d,f1) Salat ^(a,d,g,R)	Kalbsgulasch ^(d,e) Petersilienkartoffeln Karottengemüse	Frisches Obst
Di	Karottencremesuppe ^(d,e,S)	Kartoffel- Gemüseauflauf ^(a,d,e,f1) (Brokkoli-Spinat) Petersiliensoße ^(e) Blattsalat ^(a,d,g,R)	Fleischkäse von der Pute ^(e,g,2,3,7,10,R) Bratensoße ^(e) Kartoffelpüree ^(d) Salat ^(a,d,g,R)	Naturjoghurt ^(d,R)
Mi	Backerbsensuppe (a,d,e,f1)	Vegetarische Reispfanne ^(e) Karotten-Zuckerschoten- Paprika Kräutersc. ^(d,e) Gurkensalat	Rinderstreifen in Tomaten- Zucchiniugo ^(e) Vollkornspaghetti ^(f1,V) Salat ^(a,d,g,R)	Frisches Obst
Do	Tomatencremesuppe ^(d,e)	Farfalle ^(a,f1) Käsesoße ^(d) Blattsalat ^(a,d,g,R)	Wildachsfilet ^(h) in Schnittlauchsoße ^(d,e) Vollkornreis ^(e,V) Gemügesticks	Waldbeerenquark ^(d)
Fr	Flädlesuppe ^(a,d,e,f1,R)	Gemüselasagne (Spinat-Karotten-Brokkoli) (kann Erbsen enthalten ^(a,d,e,f1)) Tomatensoße ^(d,e) Salat ^(a,d,g,R)	Kartoffel- Hackfleischauflauf vom Rind ^(a,d,e) Salat ^(a,d,g,R)	Schokopudding ^(d) mit Vanillesc. ^(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!