



Speiseplan Mensa KW 42

15.10. – 19.10.2018

	Vegetarische Suppe	Vegetarisches Menü I	Menü II	Dessert
Mo	Nudelsuppe ^(a,e,f1)	Rahmspinat ^(e,d) Eieromelette ^(a,d,f1) Dampfkartoffeln ^(R)	Geflügelfrikadelle ^(a,e,g,f1,4) Kartoffelpürree ^(d) Bratensauce ^(d) Blattsalat ^(a,d,g,R)	Fruchtquark ^(d,R)
Di	Kürbiscrèmesuppe ^(d,e,S,R)	Vegetarische Gemüsemaultaschen ^(a,c,d,e,f1,2) mit Tomaten-Basilikumsc ^(d,e) Blattsalat ^(a,d,g,R)	Seelachsfilet in Kräutersc. ^(e,d) , dazu Vollkornnudeln ^(a,c,f1,V) und Schwarz – wurzelgemüse ^(s)	Frisches Obst
Mi	Flädlesuppe ^(a,d,e,f1)	Schupfnudeln ^(a,f1,2) mit Rahm-champignons ^(d,e) Gurkensalat	Hähnchenbrust Naturreis ^(V) Bratensc. ^(e) Blattsalat mit Karottenstreifen ^(a,d,g,R)	Rote Grütze Vanillesauce ^(d)
Do	Gemüsecremesuppe ^(d,e)	Pfannengemüse ^(e) (Karotten-Zucchini-Chinakohl) Farfalle ^(a,f1) Sauerrahmdip ^(d,R)	Rindergulasch ^(e) mit Paprika Spätzle ^(a,c,f1) Salat mit Gurken ^(a,d,g,R)	Frisches Obst
Fr	Grießklößchensuppe ^(a,d,e,f1)	Vollkornspaghetti ^(a,c,f1,V) Reibekäse ^(d) Tomatensauce ^(e) Blattsalat ^(a,d,g,R)	Rahmstreifen vom Schwein ^(d,e,R) Kräuterkartoffeln ^(R) Blumenkohl	Naturjoghurt ^(d,R) mit Honig

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!**

