



Speiseplan Mensa KW 46

12.11 – 16.11.2018

	Vegetarische Suppe	Vegetarisches Menü I	Menü II	Dessert
Mo	Gebrannte Grießsuppe ^(e)	Gemüsepfanne ^(e) Backofenkartoffeln Blattsalat mit ^(a,d,g,R) Gurkenscheiben	Gaisburger Marsch vom Rind ^(e) mit Karotten, Spätzle ^(a,c,f) ¹⁾ und Kartoffeln	Frischer Obstsalat ⁽³⁾
Di	Kartoffel-Karotten Suppe ^(e)	Apfelstrudel ^(a,d,f1) mit Vanillesc. ^(d) Zimt-Zucker	Maultaschen von Rind und Schwein ^(a,c,d,e,f1,2,3,7,10) Schnittlauchsc. ^(d,e) Eisbergsalat ^(a,d,g,R) mit Karottenstreifen ¹⁾	Kirschquark ^(d,R)
Mi	Eierstichsuppe ^(a,d,e,f1)	Vegetarische Paprika-Zucchini ^(e,v) Vollkornreispfanne	ne Penne ^(a,c,f1) Hackfleischsc. ^(e) vom Rind Reibekäse ^(d) Salat ^(a,d,g,R)	Frisches Obst
Do	Nudelsuppe ^(a,e,f1)	Cous-Cous ^(f1,e) Saisongemüse ^(e) Sauerrahmdip ^(d) Blattsalat ^(a,d,g,R)	Pochiertes Seelachsfilet ^(h) Kräuterreis, gedämpfter, Blumenkohl	Naturjoghurt ^(d,R) mit Honig
Fr	Backerbsensuppe ^(d,e,f1,R)	Pasta ^(a,c,f1) mit Brokkolisöße ^(b,e,d) und Sesam Gurkensalat	Geflügel-frikadelle ^(a,c,d,e,f1) Champignonreis Sauce, Salat ^(a,d,g,R)	Frisches Obst

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!**

