



Speiseplan Mensa KW 48

26.11. - 30.11.2018

	Vegetarische Suppe	Vegetarisches Menü I	Menü II	Dessert
Mo	Gemüsecremesuppe ^(d,e)	Dampfkartoffeln ^(R) Kräuterquark ^(d,R) Gemügesticks	Würfel vom Rind in Zucchini TomatenSc. ^(e) Reis Gemügesticks	Frischer Obstsalat ⁽³⁾
Di	Backerbsensuppe ^(a,f1,d,e,R)	Kleine vegetarische Frühlingsrollen ^(a,c,e,f1) Paprika-Dip ^(d) Salat ^(a,d,g,R)	Putenbrust aus dem Backofen Rosenkohl ^(s) Vollkornnudeln ^(a,c,f1,V)	Schokopudding Vanillesc. ^(d)
Mi	Karottencremesuppe ^(d,e,R)	Reis Hirtenkäse Gemüseküchle ^(a,d,f1) ^(Mais-Karotten-Brokkoli) Salat ^(a,d,g,R) Tomatensauce ^(e)	Piccata vom Geflügel ^(a,d,f1) ^(Käse-Eihülle) Kräuternudeln ^(a,c,f1) Sauce ^(e) Salat ^(a,d,g,R)	Frisches Obst
Do	Eierstichsuppe ^(a,d,e)	Gemüselasagne ^(a,c,d,e,f1) Kräutersc. ^(d,e) Blattsalat ^(a,d,g,R) mit Karottenstreifen	Seelachsfilet ^(f1,h) Kräutersauce ^(d) Dampfkartoffeln ^(R) Karotten- Eisbergsalat ^(a,d,g,R)	Vanillequark ^(d)
Fr	Kartoffelsuppe ^(d,e,R)	Käsespätzle ^(a,c,d,f1) mit ZwiebelSc. ^(e) Gurken- Blattsalat ^(a,d,g,R)	Gebratene Hähnchenbrust Vollkornreis ^(V) Salat der Saison ^(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!**

