



Speiseplan Mensa KW 50

10.12. – 14.12.2018

	Vegetarische Suppe	Vegetarisches Menü I	Menü II	Dessert
Mo	Kartoffelsuppe ^(d,e,R)	Penne ^(a,f1) in Käsesauce ^(d,e) Endiviensalat ^(a,d,g,S)	Gebratenes Kabeljaufilet ^(f1,h) Dampfkartoffeln Zitronensauce ^(d) Karotten- Eisbergsalat ^(a,d,g,R)	Frischer Obstsalat ⁽³⁾
Di	Eierstichsuppe ^(a,d,e)	Cous Cous ^(e,f1) Saisongemüse (Wirsing,Rosenkohl,Karotten) Sauerrahmdip ^(d)	Schweinebraten ^(e,g,R) Kartoffelknödel ^(a,d,f1) Rotkraut ⁽¹⁰⁾ Bratensoße ^(e,g,R)	Naturjoghurt ^(d,R) mit Honig
Mi	Tomatencreme- suppe ^(d,e)	Farfalle ^(a,c,f1) in Brokkoli- Kräutersc ^(e,d) Salat ^(a,d,g,R)	Hähnchenbrust aus dem Ofen in Tomatensauce ^(,e) Vollkornnudeln ^(a,c,f1,V) Salat ^(a,d,g,,R)	Frisches Obst
Do	Backerbsen- suppe ^(a,e,f1)	Karotten- Erbseneintopf ^(e) Vollkornbrot ^(f1,f4,V,R)	Kalbsfrikassee ^(d,e) Vollkornreis ^(V) Blattsalat ^(a,d,g,,R) mit Sonnenblumenkernen	Schokopudding ^(d) Vanillesauce ^(d)
Fr	Gemüsecreme- suppe ^(d,e,R)	Überbackenes Gemüse Maultaschen ^(a,c,d,e,f1,2,3) kann Erbsen und Spinat enthalten Kräutersauce ^(e,d) Salat ^(a,d,g,R)	Moussaka vom Rind ^(a,d,e) Tomatensauce ^(e)	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!