



Speiseplan Mensa KW 03

14.01. – 18.01.2019

	Vegetarische Suppe	Vegetarisches Menü I	Menü II	Dessert
Mo	Nudelsuppe ^(a,e,f1)	Champignons A` la Crème ^(d) Kräuterreis Salat ^(a,d,g,R)	Kalbsgulasch ^(d,e) Kartoffeln Salat ^(a,d,g,R)	Frisches Obst
Di	Karottencremesuppe ^(d,e)	Vollkornnudel-Gemüseauflauf (Brokkoli-Karotten) ^(a,c,d,e,f1,V) Tomatensauce ^(d,e) Salat mit Karotten ^(a,d,g,R)	Fleischkäse vom Schwein ^(e,g,2,3,7,10) Bratensauce ^(e) Kartoffelpüree ^(d) Salat ^(a,d,g,R)	Naturjoghurt ^(d,R) mit Honig
Mi	Backerbsensuppe ^(a,d,e,f1)	Gemüseschnitzel ^(a,d,e,f1) (kann Erbsen enthalten) Kräutersauce ^(d,e) Salzkartoffeln ^(R)	Putenschnitzel Knusperhülle ^(a,d,f1) Schupfnudeln ^(a,d,f1,2) Bratensauce ^(d,e) Salat ^(a,d,g,R)	Frisches Obst
Do	Tomatencremesuppe ^(d,e)	Gnocchi ^(c,d,e,f1) Käsesauce ^(d,e) Salat ^(a,d,g,R)	Gebratenes Seelachsfilet ^(f1,h) in Schnittlauchsc. ^(d) Vollkornreis ^(V) Gedämpfter Rosenkohl ^(S)	Himbeerquark ^(d)
Fr	Flädlesuppe ^(a,d,e,f1)	Spinat-Käsestrudel ^(a,d,e,f1) Tomatensauce ^(d,e) Kartoffeln Salat ^(a,d,g,R)	Putenbraten Nudeln ^(a,c,f1) Erbsen	Vanillepudding ^(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!

