



## Speiseplan Mensa KW 02

07.01. - 11.01.2019

	Vegetarische Suppe	Vegetarisches Menü I	Menü II	Dessert
<b>Mo</b>	Gemüsecremesuppe (d,e)	Cous Cous <sup>(f1,e)</sup> Currygemüse <sup>(e,g)</sup> Sauerrahmdip <sup>(d,R)</sup>	Hühnerfrikassee <sup>(d,e)</sup> Vollkornreis <sup>(V)</sup> Erbsen	Waldbeerquark <sup>(d)</sup>
<b>Di</b>	Eierstichsuppe <sup>(a,d,e,f1)</sup>	Gemüsepfanne <sup>(e,R)</sup> (Sellerie-Karotten-Brokkoli) Backofenkartoffeln Salat <sup>(a,d,g,R)</sup>	Gebratene Putenbruststreifen Nudeln <sup>(a,c,f1)</sup> Gemüse <sup>(e)</sup> Tomatensauce <sup>(d,e)</sup>	Frischer Obstsalat <sup>(3)</sup>
<b>Mi</b>	Kartoffel- Karottensuppe (d,e,R)	Kaiserschmarrn <sup>(a,d,f1)</sup> Kirschkompott	Spaghetti <sup>(a,c,f1)</sup> Hackfleischsauce vom Rind <sup>(e)</sup> Reibekäse <sup>(d)</sup> Salat mit Gurken <sup>(a,d,g,R)</sup>	Frisches Obst
<b>Do</b>	Blumenkohlcremesuppe <sup>(a,e,f1)</sup>	Gemüseragout <sup>(e,R)</sup> (mit Spinat) Nudeln <sup>(a,f1)</sup> Salat <sup>(a,d,g,R)</sup>	Wildlachs <sup>(h)</sup> in Kräutersc <sup>(d)</sup> Kartoffeln Kohlrabigemüse	Naturjoghurt <sup>(d,R)</sup>
<b>Fr</b>	Backerbsensuppe (d,e,f1,R)	Vollkornpasta <sup>(a,c,f1,V)</sup> Gemüsebolognese (Sellerie-Karotten-Lauch) <sup>(e)</sup> Reibekäse <sup>(d)</sup> Blattsalat <sup>(a,d,g,R)</sup>	Pochierte Hähnchenbrust Pasta <sup>(a,c,f1)</sup> Tomaten- Kräutersc. <sup>(e)</sup> Karottengemüse	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!

