

# Speiseplan Mensa KW 48

vom 24.11.2025-28.11.2025

|                   | <b>Suppe</b>                         | <b>Vegetarisch</b>  | <b>Fisch/ Fleisch</b>   | <b>Nachtisch</b>                         |
|-------------------|--------------------------------------|---|---|--|
| <b>Montag</b>     | Karotten-suppe(d,e)                  | Perlgraupen Risotto(d,e,f2)<br>mit Käse<br>geröstete<br>Sonnenblumenkerne<br>Rahmgemüse der<br>Saison(d,e)                        | Gebrates<br>Schollenfilet(c,f1,h)<br>Kartoffeln<br>Kerbelsoße(d,e)<br>Bunter Blattsalat(a,d,g,R)                      | Natur Joghurt(d)                         |
| <b>Dienstag</b>   | Schwarzwurzel<br>suppe(d,e)          | Spinatkäsestrudel<br>(a,c,d,e,f1,2,3,10)<br>Cous-Cous(e,f1)<br>Paprikasoße(d,e)<br><br>Bunter Blattsalat(a,d,g,R)                 | Geflügelfleischküchle<br>(a,c,d,e,g,f1,2,310)<br>Vollkornreis(V)<br>Bratensoße <sup>(e)</sup><br>Sesam -Brokkoli(b,e) | Frisches Obst                            |
| <b>Mittwoch</b>   | Backerbsen-<br>suppe<br>(a,c,d,e,f1) | <b>Ofen-Gnocchi</b> (a,c,d,e,f1)<br>in Basilikum-Tomaten-<br>Mozarellasoße<br><br><b>Bunter Blattsalat</b> <sup>(a,d,g,R)</sup>   | Schweinegoulasch(d,e)<br>Nudeln(a,c,f1)<br>Gurkensalat  | Apfel-Heidelbeer<br>Shake <sup>(d)</sup> |
| <b>Donnerstag</b> | Gemüsesuppe<br>(d,e)                 | Vollkornnuelpfanne(a,c,e,f1,V)<br>(Kichererbsen/Blumenkohl/<br>Paprika/Kirschtomaten)<br><br>Kräutersoße(d,e)<br><br>Gemüestickxs | Rindfleischlasange<br>(kann Erbsen<br>enthalten)<br><br>(a,c,d,e,g,2,3,10)<br><br>Bunter Blattsalat(a,d,g,R)          | Kuchen<br>(a,c,d,f1,2,3,10,k)            |
| <b>Freitag</b>    | Flädlesuppe<br>(a,c,d,e,f1)          | Käsenudeln(a,c,d,e,f1)<br>aus dem Ofen<br>vegetarische<br>Zwiebelsoße(e )<br>Bunter Blattsalat(a,d,g,R)                           | Geflügelbratwurst<br>(c,e,g,2,3,7,10)<br>Karoffelpüree(d)<br>Bratensoße(e )<br>Karotten                               | Frisches Obst                            |

Enthaltene Zusatzstoffe und Allergene können an unserer Speiseausgabe eingesehen werden. In unseren Desserts verwenden wir grundsätzlich keine Gelatine. Die grün geschriebene Komponenten entsprechen den „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in den Schulen“ und wurden von der

Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als Menülinie zertifiziert



Ihr Kubino- Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!

**Kubino**

In den Anlagen 6  
73760 Ostfildern- Nellingen  
Telefon: 0711/ 46 90 91 12