





Kw 28 Vom 09.07.- 13.07.2018

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Schweine Geschnetzeltes ^{a1,b,i} in milder Pfefferrahmsauce dazu Langkorreis	Currywurst ⁸ mit Kartoffelspalten	Gebratene Hähnchenbrust dazu Kräuterkartoffeln	Deftiger Erbseneintopf ^{a1,i} vegetarisch mit Kartoffel und Gemüsegewürfeln und Brota1.a2	MSC Fischstäbchen ^{a1,d} dazu Stampfkartoffeln ⁸
Tagesgericht Alternativ	Geflügel Geschnetzeltes ^{a1,b,i} in milder Pfefferrahmsauce dazu Vollkorreis	Geflügel Currywurst ⁸ mit Kartoffelspalten	Gebratene Hähnchenbrust dazu Kräuterkartoffeln	Deftiger Erbseneintopf ^{a1,i} mit Kartoffel und Gemüsegewürfeln dazu Geflügel Wienerle2,3,8 und Brota1.a2	Natur gebratenes MSC Dorschfilet an Kräuterrahmsauce ^{a1,i} dazu Salzkartoffeln
 Vegetarisch	Vegetarische Frühlingsrolle ^{a1,c,f} mit Sojasauce ^{a1,f,i,k,2} und Thainudeln ^{a1}	Valess Schnitzel ^{a1,a4,g} fleischfreier Bratling aus Milch mit Käsesauce ^{a1,g,i} dazu Vollkornspaghetti ^{a1}	Germknödel ^{a1,c,g} mit Kirschenfüllung und Vanillesauce ⁸	Ricotta-Spinaci Cannellonia ^{a1,c,g} mit Käse überbacken Tomatenbasilikumsauce ^{a1,i}	Paprikaschote ^{a1} gefüllt mit Cous Cous auf Zartweizen ^{a1}
 Gemüse	Sommergemüse	Möhrenmischung Regenbogen	Kohlrabi in Rahm ^{a1,g,i}	Brokkoli	Rahmerbsen ^{a1,g,i}
 Salat	Chicoreesalat mit Mandarinen	Farmersalat ^{c,g,1}	Gurkensalat in Essig Öl Dressing	Kohlrabi Radischen Rohkost	Bunter Blattsalat mit Joghurdressing ^{c,8}
Pizza & Pasta	Pasta ^{a1,c} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,i}	Pizza ^{a1,i} - Margarita - Salami ^{1,2,3} - Schinken ^{2,3,8}	Pasta ^{a1,c} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,i}	Pizza ^{a1,i} - Margarita - Salami ^{1,2,3} - Schinken ^{2,3,8}	Pasta ^{a1,c} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,i}
Aus dem Wok	Wok Shanghai ^{A1,FGU24} Weißkohl, Paprika, Lauch, Mu-Erh Pilze und Schweinefleisch in Anissauce	Gebratene Mii Nudeln ^{A1,FGU24} mit Hähnchenstreifen Gemüsestiften und Eiflocken	Vital Wok ^{A1FGU24} mit gedämpften Roggen- und Weizenkörnern Mais, Erbsen und Paprikawürfeln	Power & Sweet Wok ^{A1,FGU24} mit Geflügel, Ananas, bunten Paprikawürfeln und Chilisauce	Red Dragon Mix ^{A1,FGU24} mit Mungosprossen, Möhrenstreifen Chinakohl und Zuckerschoten Sweet Chilisauce
Dessert	Schokoladenpudding ⁸	Müsliriegel ^{a1,a3,a4,g}	Birnenquark ⁸	Waldbeerenjoghurt ⁸	Caramelpudding ⁸
 Obst	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison

Bis zur Angestrebten Zertifizierung bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für unsere Betriebe, hinterlegen wir die Hauptkomponenten der entsprechenden Gerichte in grün

Anderungen vorbehalten

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsmittel
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Phosphat
- 9 Süßungsmittel

Allergene

- a Glutenhaltige Getreide
- a1 Weizen
- a2 Roggen
- a3 Gerste
- a4 Hafer
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnuss

- f Soja
- g Milch
- h Schalenfrüchte/Nüsse
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxid
- m Lupine
- n Weichtiere

- h1 Mandeln
- h2 Haselnüsse
- h3 Walnüsse
- h4 Kaschukerne
- h5 Pecanüsse
- h6 Paranüsse
- h7 Pistazien
- h8 Macadamianüsse

Mensa Neunkirchen-Seelscheid

Tel: 02247 900 25 69
Fax: 02247 969 12 78
Email mensa.nk@dk-integrationsbetriebe.de
Betriebsleiter F. Neumann

EU Zertifizierter Auslieferungsbetrieb

NRW SMILEY - Auszeichnung für überdurchschnittliche Umsetzung der lebensmittel- und hygienerechtlichen Verwendung von regionalen & heimatnahen Produkten in Zusammenarbeit mit der Firma Abels Früchtewelt Bonn sowie der Firma Heiner Weiß in Nümbrecht

