

## Kw 29 Vom 16.07. bis 20.07.2018

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesgericht</b>	<b>Ravioli</b> <sup>a1,a2,a3,a4,c,i</sup> mit Rindfleischfüllung in Tomaten Basilikum Sauce	<b>Pfannengyros</b> vom Schwein mit Tzatziki <sup>g</sup> und Langkorneis	<b>Schweineschnitzel</b> <sup>a1</sup> dazu Kartoffelstampf <sup>g</sup>	<b>Hünersuppentopf</b> <sup>a1,i,4</sup> mit feinen Gemüsen und Gabelnudeln <sup>a1</sup>	<b>Tomatenfischpfanne</b> (Lachs/Kabeljau) dazu Eblysotto mit Gemüsen
<b>Tagesgericht Alternativ</b>	<b>Fleischkäse</b> <sup>3,8</sup> vom Schwein mit Schwenkartoffeln	<b>Pfannengyros</b> aus der Putenkeule mit Tzatziki <sup>g</sup> und Vollkorneis	<b>Hähnchenschnitzel</b> <sup>a1,c,i</sup> dazu Kartoffelstampf <sup>g</sup>	<b>Gemüsesuppentopf</b> <sup>a1,i,4</sup> mit Kichererbsen, feinen Gemüsen und Gabelnudeln <sup>a1</sup>	<b>Gebrautes MSC Hokifilet</b> <sup>a1</sup> mit Petersilien - Zitronensauce <sup>a1,g,i</sup> dazu Salzkartoffeln
 <b>Vegetarisch</b>	<b>Ofenkartoffel</b> mit Schnittlauchquark <sup>g</sup>	<b>Quarkkeulchen</b> <sup>a1,c,g</sup> Sächsische Spezialität aus Quark mit Rosinen, dazu Apfelmus <sup>3</sup>	<b>Tomatencremesuppe</b> <sup>a1,i</sup> mit Kichererbsen und Gemüse dazu ein Brötchen <sup>a1</sup>	<b>Käsemakkaroni</b> <sup>a1,i,g</sup> kurze Makkaroni mit Käse überbacken dazu Tomatensauce <sup>a1,i</sup>	<b>Brokkoli Nussecke</b> <sup>a1,a4,h1,h2,i</sup> mit Mandeln und Haselnüssen dazu Kräuterquark <sup>g</sup> und Kartoffeldrillinge
 <b>Gemüse</b>	<b>Sommergemüse</b>	<b>Mischgemüse</b>	<b>Kohlrabi in Rahm</b> <sup>a1,g,i</sup>	<b>Brokkoli</b>	<b>Ratatouillegemüse</b>
 <b>Salat</b>	<b>Salatmix mit Joghurdressing</b> <sup>c,g</sup>	<b>Krautsalat</b>	<b>Feiner Möhrensalat</b>	<b>Schopska Salat mit Gurken, Tomaten &amp; Weichkäse</b> <sup>g</sup>	<b>Tomatensalat in Essig Öl Dressing</b>
<b>Pizza &amp; Pasta</b>	<b>Pasta</b> <sup>a1,c</sup> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,i</sup>	<b>Pizza</b> <sup>a1,i</sup> - Margarita - Salami <sup>1,2,3</sup> - Schinken <sup>2,3,8</sup>	<b>Pasta</b> <sup>a1,c</sup> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,i</sup>	<b>Pizza</b> <sup>a1,i</sup> - Margarita - Salami <sup>1,2,3</sup> - Schinken <sup>2,3,8</sup>	<b>Pasta</b> <sup>a1,c</sup> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,i</sup>
<b>Aus dem Wok</b>	<b>Wok Jakarta</b> <sup>a1,f,i</sup> Sojabohnen, Karotten Bambussprossen Kauserschoten Wasserkastanien gelben Paprika & Mu-Err-Pilze	<b>China Wok</b> <sup>a1,f,g,i</sup> Geflügelstreifen und Gemüse in Sojasauce	<b>Gebraute Nudeln</b> <sup>a1,f,g,i</sup> mit Hühnerfleisch und buntem Gemüse in Chilisauce	<b>Glasnudelpfanne</b> <sup>a1,f,g,i</sup> mit Gemüse in Asiasauce	<b>Veggie Wok</b> <sup>a1,f,g,i</sup> Gemüstreifen in Kokossauce
<b>Dessert</b> 	<b>Vanillepudding</b> <sup>g</sup>	<b>Fruchtjoghurt</b> <sup>g</sup>	<b>Grißbrei kalt</b> <sup>g</sup>	<b>Quarkspeise</b> <sup>g</sup>	<b>Schokoladenpudding</b> <sup>g</sup>
 <b>Obst</b>	<b>Frisches Obst der Saison</b>	<b>Frisches Obst der Saison</b>	<b>Frisches Obst der Saison</b>	<b>Frisches Obst der Saison</b>	<b>Frisches Obst der Saison</b>

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

Änderungen vorbehalten

### Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 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

