

Kw 31 Vom 30.07 bis 03.08.2018

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Hühnerfrikassee ^{a1,i,4} mit Erbsen und Möhren in der Sauce dazu Vollkornreis	Schweineschnitzel ^{a1} mit Paprikasauce ^{a1,i,11} dazu Tomatenpasta ^{a1}	Gebratenes Geflügelhacksteak ^{a1,c} und Schwenkkartoffeln	Pichelsteiener^j Gemüseintopf Vegetarisch dazu Brot ^{a1,a2}	MSC Schlemmerfilet Bordelaise ^{a1,d,g} mit Tomatensauce ^{a1,i} und Kartoffelpüree ^g
Tagesgericht Alternativ	Hühnerfrikassee ^{a1,i,4} mit Erbsen und Möhren in der Sauce dazu Reis	Hähnchenschnitzel ^{a1} mit Paprikasauce ^{a1,i,11} dazu Vollkorn Tomatenpasta ^{a1}	Rinderhacksteak ^{a1,c,i,j} und Schwenkkartoffeln	Pichelsteiener^j Gemüseintopf mit Rindfleisch dazu Brot ^{a1,a3}	MSC Meeresfiguren ^{a1,c,d,f,g,3} mit Tomatensauce ^{a1,i} und Kartoffelpüree ^g
 Vegetarisch	Süße Palatschinken ^{a1,c,g} dazu Apfelmus ³	Drillinge kleine Kartoffeln in der Schale mit Kräuterquark ^g	Blumenkohl Käse ^{a1,g,1} Bratling mit Kartoffeln dazu Kräuterdip ^g	Tortellini ^{a1,c,g} mit Ricotta Spinat Füllung, dazu Käsesauce ^{a1,i,g}	Rahmspinat ^{a1,i,g} mit Kartoffeln und Rührei ^{c,g}
 Gemüse	Leipziger Allerlei	Kaisergemüse	Karottengemüse ^{a1,g,i}	Ratatouille	Rahmspinat ^{a1,g,i}
 Salat	Salatmix mit Amerikandressing ^{c,j,g}	Selleriesalat mit Mandarinen ^g	Rotkohlsalat	Gurkensalat in Kräuterdressing ^j	Bunter Salatmix mit Frenchdressing ^{g,i}
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 Jakarta ^{a1,f,i} Sojabohnen, Karotten Bambussprossen Kauserschoten Wasserkastanien gelben Paprika & Mu-Err-Pilze	China Wok ^{a1,f,g,i} Geflügelstreifen und Gemüse in Sojasauce	Gebratene Nudeln ^{a1,f,g,i} mit Hühnerfleisch und buntem Gemüse in Chilisauce	Glasnudelpfanne ^{a1,f,g,i} mit Gemüse in Asiasauce	Veggie Wok ^{a1,f,g,i} Gemüestreifen in Kokossauce
Dessert 	Vanillepudding ^g	Fruchtjoghurt ^g	Grifßbrei kalt ^g	Quarkspeise ^g	Schokoladenpudding ^g
 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

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

