

Kw 36 Vom 03.09. bis 07.09.2018

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Schweine Geschnetzeltes ^{a1,g,i} in milder Pfefferrahmsauce dazu Langkomreis	Currywurst ⁸ mit Kartoffelspalten	Gebratene Hähnchenbrust dazu Kräuterkartoffeln	Deftiger Erbseneintopf ^{a1,i} vegetarisch mit Kartoffel und Gemüsegewürfen und Brot ^{a1,a2}	MSC Fischstäbchen ^{a1,d} dazu Stampfkartoffeln ⁶
Tagesgericht Alternativ	Geflügel Geschnetzeltes ^{a1,g,i} in milder Pfefferrahmsauce dazu Vollkomreis	Geflügel Currywurst ⁸ mit Kartoffelspalten	Gebratene Hähnchenbrust dazu Kräuterkartoffeln	Deftiger Erbseneintopf ^{a1,i} mit Kartoffel und Gemüsegewürfen dazu Geflügel Wienerle ^{2,3,8} und Brot ^{a1,a2}	Natur gebratenes MSC Dorschfilet an Kräuterrahmsauce ^{a1,i} dazu Salzkartoffeln
 Vegetarisch	Vegetarische Frühlingsrolle ^{a1,c,f} mit Sojasauce ^{a1,f,i,j,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 Kirschfüllung und Vanillesauce ⁶	Ricotta-Spinaci Cannelloni ^{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,g}
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} Gemügestreifen in Kokossauce
Dessert 	Vanillepudding ⁹	Fruchtjoghurt ⁹	Grißbrei kalt ⁹	Quarkspeise ⁹	Schokoladenpudding ⁹
 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

