






KW 39

## Mensa Leichlingen

24.09. - 28.09.2018	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesgericht</b>		<b>Hähnchen</b> <sup>1,3,a1,g</sup> <b>"Cordon bleu"</b> dazu Kartoffelkroketten <sup>a1</sup>	<b>Geflügelbratwurst</b> dazu Kartoffelpüree <sup>g</sup>	<b>Italienische<sup>i</sup> Minestrone</b> Gemüsesuppe mit Tomaten, Nudeln <sup>a1,c</sup> und Geflügelbällchen <sup>a1,c</sup> dazu Brot <sup>a1,a2</sup> (Komplettmenü)	
 <b>Vegetarisch</b> (Ovo -Lacto)				<b>Vegetarische Tortellini</b> mit Gemüsefüllung in Käserahmsauce <sup>a1,i,g</sup>	
 <b>Gemüse</b>		<b>Mischgemüse</b> <sup>a1,g,i</sup>	<b>Rahmsauerkraut</b> <sup>a1,g,i</sup>		
 <b>Salat</b>					
<b>Pizza &amp; Pasta</b>	<b>Pasta</b> <sup>a,a1</sup> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,g,i</sup>	<b>Pizza</b> <sup>a,a1</sup> - Margarita <sup>g</sup> - Salami <sup>g,1,2,3</sup> (Geflügel, Halal) - Schinken <sup>g,2,3,8</sup> (Geflügel, Halal)			
<b>Dessert</b> 		<b>Fruchtjoghurt Banane</b> <sup>g</sup>	<b>Pudding<sup>g</sup> Vanillegeschmack mit Sahne</b>		
 <b>Obst</b>	<b>Frisches Obst der Saison</b>			<b>Frisches Obst der Saison</b>	
<b>Bis zur angestrebten Zertifizierung bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für unsere Betriebe, hinterlegen wir die Hauptkomponenten der entsprechenden Gerichte in grün/grau.</b>					

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

