






Mensa Leichlingen

KW 47

19.11. - 23.11.2018	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Rindergulasch^{a1,i} Ungarische Art mit Zwiebeln und Paprika, dazu Vollkorn Pasta ^{a1}	Hähnchen^{1,3,a1,g} "Cordon bleu" dazu Kartoffelkroketten ^{a1}		Italienischeⁱ Minestrone Gemüsesuppe mit Tomaten, Nudeln ^{a1,c} und Geflügelbällchen ^{a1,c} dazu Brot ^{a1,a2} (Komplettmenü)	
 Vegetarisch (Ovo -Lacto)		Mailänder Gnocchipfanne^{a1,c} mit Gemüse, dazu Tomatensauce ^{a1,i} (Komplettmenü)	Blumenkohl - Käse Bratling^{a1,g} mit Kräuterquark ^g und Cous Cous ^{a1} (Komplettmenü)	Vegetarische Tortellini mit Gemüsefüllung in Käserahmsauce ^{a1,i,g}	
 Gemüse					
 Salat	Endiviensalat mit Joghurtdressing^{c,g}	Chinakohlsalat mit Americandressing^{c,j}			
Pizza & Pasta	Pasta^{a,a1} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,g,i}				
Dessert 		Fruchtjoghurt Banane^g		Apfelmus³	
 Obst	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/grau.

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