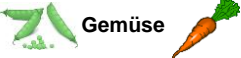




KW 48

Mensa Leichlingen

26.11. - 30.11.2018	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht			Gebratene Hähnchenbrust dazu Kräuterkartoffeln	Deftiger Erbseneintopf ^{a1,i} mit Kartoffel und Gemüswürfeln dazu Geflügel Wienerle ^{2,3,8} und Brot ^{a1,a2} (Komplettmenü)	
 Vegetarisch (Ovo -Lacto)	Vegetarische Frühlingsrolle ^{a1,c,f} mit Sojasauce ^{a1,f,i,k,2} und Thainudeln ^{a1} (Komplettmenü)			Ricotta-Spinaci Cannelloni ^{a1,c,g} mit Käse überbacken Tomatenbasilikumsauce ^{a1,i}	
 Gemüse			Kohlrabi in Rahm ^{a1,g,i}	Brokkoli ⁱ	
 Salat		Selleriesalat in Joghurt dressing ^{c,g}	Gurkensalat in Essig Öl Dressing ⁱ		
Pizza & Pasta		Pizza ^{a,a1} - Margarita ^g - Salami ^{g,1,2,3} (Geflügel, Halal) - Schinken ^{g,2,3,8} (Geflügel, Halal)	Pasta ^{a,a1} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,g,i}		
Dessert 		Joghurt Vanille ^{1,g}	Schokopudding ^g mit Sahne		
 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