



KW 02

Mensa Leichlingen

07. - 11.01.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht				Möhrengemüse^{a1,i} Bürgerlich mit Kartoffeln untereinander dazu eine Rinderfrikadelle ^{a1,c} (Komplettmenü)	
 Vegetarisch (Ovo -Lacto)		Vegetarische^{a1,c,f} Kohlroulade an Rahmsauce ^{a1,ig,i} dazu Kartoffelpüree ^g (Komplettmenü)	Gemüsetortilla^{a1,c,g,i} mit Kartoffeln und Ei gebacken (Komplettmenü)		
 Gemüse					
 Salat	Salatmix mit Amerikandressing ^{c,i}				
Pizza & Pasta	Pasta^{a,a1} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,g,i}				
Dessert 		Fruchtjoghurt Banane^g	Pudding^g Vanillegeschmack 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