


KW 06

Mensa Leichlingen

04.02. - 11.02.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht Alternativ		Pfannengyros aus der Putenkeule mit Tzatziki ^g und Vollkorneis	Hähnchenschnitzel ^{a1,c,i} dazu Kartoffelstampf ^g	Hünersuppentopf ^{a1,i,4} mit feinem Gemüse und Gabelnudeln ^{a1} (Komplettmenü)	
 Vegetarisch (Ovo -Lacto)	Drillinge in der Schale mit Gemüse ⁱ und Schnittlauchquark ^g (Komplettmenü)				
 Gemüse			Kohlrabi in Rahm ^{a1,g,i}		
 Salat		Krautsalat ³			
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 		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