
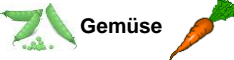





KW 08

Mensa Leichlingen

| 18.02. - 22.02.2019 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|--|---|---|--|---------|
| Tagesgericht | Hühnerfrikassee ^{a1,i,4} mit Erbsen und Möhren in der Sauce dazu Vollkornreis (Komplettmenü) | Hähnchenschnitzel ^{a1} mit Paprikasauce ^{a1,i,11} dazu Eierspätzle ^{a1} | Rinderhacksteak ^{a1,c,i,j} und Schwenkkartoffeln | | |
|  Vegetarisch (Ovo-Lacto) | | Drillinge kleine Kartoffeln in der Schale mit Kräuterquark ^g | Blumenkohl Käse ^{a1,g,1} Bratling mit Kartoffeln dazu Kräuterdip ^g (Komplettmenü) | Tortellini ^{a1,c,g} mit Ricotta Spinat Füllung, dazu Käsesauce ^{a1,i,g} | |
|  Gemüse | | | Karottengemüse ^{a1,g,i} | | |
|  Salat | Salatmix mit Amerikandressing ^{c,j} | Endiviensalat mit Joghurdressing ^{c,g} | | Gurkensalat in Kräuterdressing ^j | |
| Pizza & Pasta | Pasta ^{a,a1} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,g,i} | | | | |
| Dessert  | | | Pudding ^g Vanillegeschmack mit Sahne | | |
|  Obst | Frisches Obst der Saison | 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