
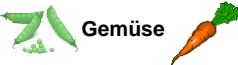





KW 09

Mensa Leichlingen

25.02. - 01.03.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht Alternativ	Putengulasch ^{a1,i} mit Vollkornpasta ^{a1}		Köfta ^{a1,c,g} mediterrane Rindfleischfrikadelle mit Knoblauchdip ^{1,c,g} und Reis ⁱ		
 Vegetarisch (Ovo -Lacto)			Gnocchi ^{a1,c} mit gebratenem Pfannengemüse ⁱ und Tomatenkräutersauce ^{a1,i} (Komplettmenü)		
 Gemüse					
 Salat	Salatmix mit Joghurtdressing ^{c,g}	Möhrensalat ³	Lollo Bionda Salat mit Italiendressing ⁱ		
Pizza & Pasta	Pasta ^{a,a1} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,g,i}	Pizza ^{a,a1} - Margarita ⁹ - Salami ^{g,1,2,3} (Geflügel, Halal) - Schinken ^{g,2,3,8} (Geflügel, Halal)			
Dessert 		Joghurt Vanille ^{1,g}	Schokopudding ⁹ mit Sahne		
 Obst	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