
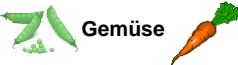





KW 14

Mensa Leichlingen

01.04. - 05.04.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht Alternativ	Ravioli ^{a1,a2,a3,a4,c,i} mit Rindfleischfüllung in Tomaten Basilikum Sauce	Pfannengyros aus der Putenkeule mit Tzatziki ^g und Vollkorneis		Hühnersuppentopf ^{a1,i,4} mit feinem Gemüse und Gabelnudeln ^{a1} (Komplettmenü)	
 Vegetarisch (Ovo -Lacto)	Drillinge in der Schale mit Gemüse ⁱ und Schnittlauchquark ^g (Komplettmenü)			Käsemakkaroni ^{a1,i,g} kurze Makkaroni mit Käse überbacken dazu Tomatensauce ^{a1,i}	
 Gemüse					
 Salat	Salatmix mit Joghurtdressing ^{c,g}	Krautsalat ³			
Pizza & Pasta	Pasta ^{a,a1} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,g,i}	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