
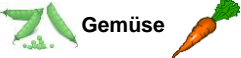





KW 15

## Mensa Leichlingen

08.04. - 12.04.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesgericht</b>	<b>Curryragout</b> <sup>a1,i,1</sup> vom Geflügel mit Früchten <sup>1</sup> dazu Reis		<b>Köttbullar Geflügel</b> mit Preiselbeersauce <sup>a1,i</sup> dazu Schwenkkartoffeln	<b>Kartoffelsalat</b> <b>Geflügelschnitzel</b>	
 <b>Vegetarisch</b> (Ovo - Lacto)	<b>Schwäbische Maultaschen</b> <sup>a1,c,i</sup> Vegetarisch gefüllt dazu Rahmsauce <sup>a1,g,i</sup>			<b>Vollkornnudeln</b> <sup>a1</sup> mit Gemüsebolognese <sup>a1,i</sup>	
 <b>Gemüse</b>			<b>Balkangemüse</b> <sup>i</sup>		
 <b>Salat</b>	<b>Salatmix</b> mit Joghurtdressing <sup>c,g</sup>	<b>Krautsalat</b> <sup>3</sup>			
<b>Pizza &amp; Pasta</b>		<b>Pizza</b> <sup>a,a1</sup> - Margarita <sup>9</sup> - Salami <sup>9,1,2,3</sup> (Geflügel, Halal) - Schinken <sup>9,2,3,8</sup> (Geflügel, Halal)	<b>Pasta</b> <sup>a,a1</sup> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,g,i</sup>		
<b>Dessert</b> 		<b>Joghurt Vanille</b> <sup>1,g</sup>	<b>Schokopudding</b> <sup>9</sup> mit Sahne		
 <b>Obst</b>	<b>Frisches Obst</b> der Saison			<b>Frisches Obst</b> der Saison	
<b>Bis zur angestrebten Zertifizierung bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für unsere Betriebe, hinterlegen wir die Hauptkomponenten der entsprechenden Gerichte in grün/grau.</b>					

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