






KW 19

Mensa Leichlingen

06.05. - 10.05.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Geschnetzeltes^{a1,g,i} Züricher Art von der Pute dazu Spiralnudeln ^{a1}		Gegrilltes Rinderhacksteak^{a1,c,i,j} an Bratensauce ^{a1} dazu Salzkartoffeln	Linseneintopf^{i,j} mit Kartoffelwürfeln und Gemüsen dazu Geflügel Wienerle ^{2,3,8} und Brot ^{a1,a2} (Komplettmenü)	
 Vegetarisch (Ovo -Lacto)	Knusperschnitte "Hong Kong" mit Gemüsefüllung ^{a1,i,j} dazu Currysauce ^{a1,g,i} und Langkornreis (Komplettmenü)		Allgäuer Käsespätzle^{a1} mit Röstzwiebeln ^{a1} und Rahmsauce ^{a1,g,i}	Knuspriges Gemüseschnitzel^{a1,a4} an Schnittlauchsauce ^{a1,i} dazu Salzkartoffeln (Komplettmenü)	
 Gemüse	Möhrengemüseⁱ		Grüne Bohnenⁱ		
 Salat		Eisbergsalat mit Americandressing^{c,j}			
Pizza & Pasta		Pizza^{a,a1} - Margarita ⁹ - Salami ^{9,1,2,3} (Geflügel, Halal) - Schinken ^{9,2,3,8} (Geflügel, Halal)			
Dessert 		Vanille Joghurt^{1,9}	Schokopudding⁹ 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