








Mensa Leichlingen

KW 20

| 13.05. - 17.05.2019 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|--|---|---|---|---------|
| Tagesgericht | Rindergulasch^{a1,i} Ungarische Art mit Zwiebeln und Paprika, dazu Vollkorn Pasta ^{a1} | | Geflügelbratwurst dazu Kartoffelpüree ^g | Italienischeⁱ Minestrone Gemüsesuppe mit Tomaten, Nudeln ^{a1,c} und Geflügelbällchen ^{a1,c} dazu Brot ^{a1,a2} (Komplettmenü) | |
|  Vegetarisch (Ovo -Lacto) | | Mailänder Gnocchipfanne^{a1,c} mit Gemüse, dazu Tomatensauce ^{a1,i} (Komplettmenü) | | Vegetarische Tortellini mit Gemüsefüllung in Käserahmsauce ^{a1,i,g} | |
|  Gemüse  | | | Rahmsauerkraut^{a1,g,i} | Blumenkohlⁱ | |
|  Salat  | Endiviensalat mit Joghurtdressing^{c,g} | | | | |
| Pizza & Pasta | Pasta^{a,a1} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,g,i} | | 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