






KW 21

## Mensa Leichlingen

20.05. - 24.05.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesgericht</b>		<b>Frikadelle (Rind) Kartoffelsalat</b>		<b>Deftiger Erbseneintopf<sup>a1,i</sup></b> mit Kartoffel und Gemüswürfeln dazu Geflügel Wienerle <sup>2,3,8</sup> und Brot <sup>a1,a2</sup> (Komplettmenü)	
 <b>Vegetarisch</b> (Ovo -Lacto)	<b>Vegetarische Frühlingsrolle<sup>a1,c,f</sup></b> mit Curryauce <sup>a1,g</sup> und Thainudeln <sup>a1</sup> (Komplettmenü)	<b>"Valess" Schnitzel<sup>a1,a4,c,g</sup></b> fleischfreier Bratling aus Milch mit Käsesauce <sup>a1,g,i</sup> dazu Vollkornnudeln <sup>a1</sup>			
 <b>Gemüse</b>			<b>Ratatouille<sup>i</sup></b>		
 <b>Salat</b>					
<b>Pizza &amp; Pasta</b>			<b>Pasta<sup>a,a1</sup></b> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,g,i</sup>		
<b>Dessert</b> 		<b>Joghurt Vanille<sup>1,g</sup></b>	<b>Schokopudding<sup>9</sup> mit Sahne</b>		
 <b>Obst</b>	<b>Frisches Obst der Saison</b>			<b>Frisches Obst der Saison</b>	
<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