
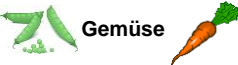





KW 22

Mensa Leichlingen

27.05. - 31.05.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Ravioli ^{a1,a2,a3,a4,c,i} mit Rindfleischfüllung in Tomaten Basilikum Sauce	Frikadelle Nudelsalat	Hähnchenschnitzel ^{a1,c,i} dazu Kartoffelstampf ^g	Feiertag	
 Vegetarisch (Ovo -Lacto)	Drillinge in der Schale mit Gemüse ⁱ und Schnittlauchquark ^g (Komplettmenü)			Mensa	
 Gemüse			Kohlrabi in Rahm ^{a1,g,i}	ist	
 Salat	Salatmix mit Joghurtdressing ^{c,g}			geschlossen.	
Pizza & Pasta			Pasta ^{a,a1} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,g,i}		
Dessert 			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