
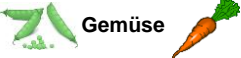





KW 23

Mensa Leichlingen

03.06. - 07.06.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Curryragout ^{a1,i,1} vom Geflügel mit Früchten ¹ dazu Reis		Köttbular Geflügel mit Preiselbeersauce ^{a1,i} dazu Schwenkkartoffeln	Käse - Lauch Suppe ^{a1,g,i} mit Kartoffelwürfeln Rinderhackfleisch und Schmelzkäse ^g dazu Brot ^{a1,a2} (Komplettm Menü)	
 Vegetarisch (Ovo - Lacto)	Schwäbische Maultaschen ^{a1,c,i} Vegetarisch gefüllt dazu Rahmsauce ^{a1,g,i}			Vollkornnudeln ^{a1} mit Gemüsebolognese ^{a1,i}	
 Gemüse			Balkangemüse ⁱ	Ratatouille ⁱ	
 Salat	Salatmix mit Joghurtdressing ^{c,g}	Krautsalat ³			
Pizza & Pasta		Pizza ^{a,a1} - Margarita ^g - Salami ^{g,1,2,3} (Geflügel, Halal) - Schinken ^{g,2,3,8} (Geflügel, Halal)	Pasta ^{a,a1} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,g,i}		
Dessert 		Joghurt Vanille ^{1,g}	Schokopudding ^g 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