

KW 24

Mensa Leichlingen

10.06. - 14.06.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Feiertag		Rinderhacksteak ^{a1,c,i,j} und Schwenkkartoffeln	Pichelsteiner ⁱ Gemüseintopf mit Rindfleisch dazu Brot ^{a1,a3} (Komplettmenü)	
 Vegetarisch (Ovo-Lacto)	Mensa		Blumenkohl Käse ^{a1,g,1} Bratling mit Kartoffeln dazu Kräuterdip ^g (Komplettmenü)	Tortellini ^{a1,c,g} mit Ricotta Spinat Füllung, dazu Käsesauce ^{a1,i,g}	
 Gemüse	ist		Kohlrabigemüse ^{a1,g,i}		
 Salat	geschlossen.			Gurkensalat in Kräuterdressing ⁱ	
Pizza & Pasta					
Dessert 			Pudding ^g Vanillegeschmack mit Sahne		
 Obst				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