

KW 28

Mensa Leichlingen

08.07. - 12.07.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Rindergulasch^{a1,i} Ungarische Art mit Zwiebeln und Paprika, dazu Vollkorn Pasta ^{a1}		Geflügelbratwurst Kartoffelsalat⁹		
 Vegetarisch (Ovo -Lacto)	Eierpfannkuchen^{a1,c,g} mit heißen Kirschen (Komplettmenü)	Mailänder Gnocchipfanne^{a1,c} mit Gemüse, dazu Tomatensauce ^{a1,i} (Komplettmenü)	Blumenkohl - Käse Bratling^{a1,g} mit Kräuterquark ⁹ und Cous Cous ^{a1} (Komplettmenü)	Vegetarische Tortellini mit Gemüsefüllung in Käserahmsauce ^{a1,i,g}	
 Gemüse					
 Salat	Endiviensalat mit Joghurtdressing ^{c,g}				
Pizza & Pasta					
Dessert 		Fruchtjoghurt Banane⁹	Pudding⁹ 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