

KW 05 vom 28.01.- 01.02.2019

KW	Montag	Bestellmenge	Dienstag	Bestellmenge	Mittwoch	Bestellmenge	Donnerstag	Bestellmenge	Freitag	Bestellmenge
Tagesgericht	Putengulasch ^{a1,i} mit Eierspätzle ^{a1}				Kasselerrücken ^{2,3,8} an Senfsauce ^{a1,i,j} und Kartoffelpüree ⁸		Westfälische Kartoffelsuppe ^{8,i} mit Möhren, Sellerie und Lauch dazu Wienerle ^{2,3,8} und Vollkornbrot ^{a1,a2}			
Tagesgericht Alternativ	Putengulasch ^{a1,i} mit Vollkornpasta ^{a1}				Kasselerrücken ^{2,3,8} an Senfsauce ^{a1,i,j} und Kartoffelpüree ⁸		Westfälische Kartoffelsuppe ^{8,i} vegetarisch mit Möhren, Sellerie und Lauch und Vollkornbrot ^{a1,a3}			
 Vegetarisch	Warmer Milchreis ⁸ mit Birnenkompott				Gnocchi ^{a1,c} mit gebratenem Pfannengemüse ⁱ und Tomatenkräutersauce ^{a1,i}		Spiralnudeln ^{a1} mit Gemüsebolognese ^{a1,i}			
 Gemüse	Cous Cous Gemüse mit Kichererbsen				Fingermöhrrchen		Spanisches Pfannengemüse			
 Beilagen Salat	Salatmix mit Joghurtdressing ^{c,j,8}				Lollo Bionda Salat mit Italiendressing ⁱ		Chinakohlsalat mit Äpfeln ⁸			
Pizza & Pasta	Pasta ^{a1,c} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,i}				Pasta ^{a1,c} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,i}		Pizza ^{a1,i} - Margherita - Salami ^{1,2,3} - Schinken ^{2,3,8}			
Dessert 	Vanillepudding ⁸				Grießbrei kalt ⁸		Quarkspeise ⁸			
 Obst	Frisches Obst der Saison				Frisches Obst der Saison		Frisches Obst der Saison			
Bis zur angestrebten Zertifizierung unserer Betriebe durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hinterlegen wir die Hauptkomponenten der entsprechenden Gerichte in grün										

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 Cashewkerne
- h5 Pecanüsse
- h6 Paranüsse
- h7 Pistazien
- h8 Macadamanüsse

Mensa Neunkirchen-Seelscheid

Tel: 02247 900 25 69
 Fax: 02247 969 12 78
 Mail: mensa.nk@dk-kochwerk.de
 Betriebsleiter F. Neumann

EU Zertifizierter Auslieferungsbetrieb

NRW SMILEY - Auszeichnung für überdurchschnittliche Umsetzung der lebensmittel- und hygienerechtlichen Verwendung von regionalen & heimatnahen Produkten in Zusammenarbeit mit der Firma Abels Fruchtwelt Bonn sowie der Firma Heiner Weiß in Nümbrecht

