
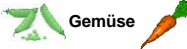





KW 06 vom 04.02. - 08.02.2019

KW	Montag	Bestellmenge	Dienstag	Bestellmenge	Mittwoch	Bestellmenge	Donnerstag	Bestellmenge	Freitag	Bestellmenge
Tagesgericht	Curry Hühnchen <sup>a1,f,j,k,1</sup> mit Fruchtstücken dazu Parboildreis				Spaghetti <sup>a1</sup> Carbonara Geflügel- Schinkensahnesauce <sup>a1,g,i,2,3,8</sup>		Weißer Bohneneintopf mit Kartoffeln und buntem Gemüse Wienerle <sup>3,8</sup> dazu Vollkornbrötchen <sup>a1,a2,a3,a4,k</sup>			
Tagesgericht Alternativ	Curry Hühnchen <sup>a1,f,j,k,1</sup> mit Fruchtstücken dazu Naturreis				Spaghetti <sup>a1</sup> Carbonara Schinkensahnesauce <sup>a1,g,i,2,3,8</sup>		Weißer Bohneneintopf vegetarisch mit Kartoffeln und buntem Gemüse dazu Vollkornbrötchen <sup>a1,a2,a3,a4,k</sup>			
 Vegetarisch	Schupfnudelpfanne <sup>a1,c,i</sup> mit mediterranem Gemüse und Dip <sup>8</sup>				Gemüsetortilla <sup>a1,c,g,i</sup> mit Kartoffeln und Ei gebacken		Vollkornspaghetti <sup>a1</sup> mit vegetarischer Bolognese <sup>a1,i</sup>			
 Gemüse	Mediterraner Gemüsemix				Karottengemüse <sup>a1,g,i</sup>		Erbsen natur			
 Beilagen Salat	Salatmix mit Americandressing <sup>c,j,8</sup>				Rohkost Sticks		Tomatensalat			
Pizza & Pasta	Pasta <sup>a1,c</sup> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,i</sup>				Pasta <sup>a1,c</sup> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,i</sup>		Pizza <sup>a1,i</sup> - Margherita - Salami <sup>1,2,3</sup> - Schinken <sup>2,3,8</sup>			
Dessert 	Vanillepudding <sup>8</sup>				Grießbrei kalt <sup>8</sup>		Quarkspeise <sup>8</sup>			
 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 Macadamianüsse

**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

