

KW 07 vom 11.02.- 15.02.2019

KW	Montag	Bestellmenge	Dienstag	Bestellmenge	Mittwoch	Bestellmenge	Donnerstag	Bestellmenge	Freitag	Bestellmenge
Tagesgericht	Geschnetzeltes ^{a1,g,i} Züricher Art vom Schwein dazu Butterspätzle				Schweinehacksteak ^{a1,c,j} an Bratensauce ^{a1} dazu Salzkartoffeln		Linseneintopf ^{f,j} mit Kartoffelwürfel- und Gemüsewürfeln dazu Wienerle ^{2,3,8} und Brot ^{a1,a2}			
Alternative	Geschnetzeltes ^{a1,g,i} Züricher Art von der Pute dazu Vollkornspiralnudeln ^{a1}				Gegrilltes Rinderhacksteak ^{a1,c,i,j} an Bratensauce ^{a1} dazu Salzkartoffeln		Linseneintopf ^{f,j} mit Kartoffel- und Gemüsewürfeln dazu Geflügel Wienerle ^{2,3,8} und Brot ^{a1,a2}			
 Vegetarisch	Knusperschnitte "Hong Kong" mit Gemüsefüllung ^{a1,i,j} dazu Currysauce ^{a1,g,i} und Langkornreis				Allgäuer Käsespätzle ^{a1} mit Röstzwiebeln ^{a1} und Rahmsauce ^{a1,g,i}		Knuspriges Gemüseschnitzel ^{a1,a4} an Schnittlauchsauce ^{a1,i} dazu Salzkartoffeln			
 Gemüse	Möhrengemüse				Grüne Bohnen		Blumenkohl			
 Beilagen Salat	Wachsbrechbohnsalat				Gurkensalat in Rahmsauce ^g		Rohkost Sticks mit Dip ^g			
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 ^g				Grießbrei kalt ^g		Quarkspeise ^g			
 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

EU Zertifizierter Auslieferungsbetrieb

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

