






KW 08 vom 18.02. - 22.02.2019

KW	Montag	Bestellmenge	Dienstag	Bestellmenge	Mittwoch	Bestellmenge	Donnerstag	Bestellmenge	Freitag	Bestellmenge
Tagesgericht	Rindergulasch ^{a1,i} Ungarische Art mit Zwiebeln und Paprika, dazu Langkornreis				Nürnberger ³ Rostbratwürstchen dazu Kartoffelpüree ^ß		Italienische ^l Minestrone vegetarisch Gemüsesuppe mit Tomaten, Nudeln ^{a1,c} dazu Brot ^{a1,a2}			
Alternative	Rindergulasch ^{a1,i} Ungarische Art mit Zwiebeln und Paprika, dazu Vollkorn Pasta ^{a1}				Geflügelbratwurst dazu Kartoffelpüree ^ß		Italienische ^l Minestrone Gemüsesuppe mit Tomaten, Nudeln ^{a1,c} und Geflügelbällchen ^{a1,c} dazu Brot ^{a1,a2}			
 Vegetarisch	Eierpfannkuchen ^{a1,c,g} mit Beerengrütze				Blumenkohl - Käse Bratling ^{a1,g} mit Kräuterquark ^ß und Cous Cous ^{a1}		Vegetarische Tortellini mit Gemüsefüllung in Käserahmsauce ^{a1,i,g}			
 Gemüse	Balkangemüse				Rahmsauerkraut ^{a1,i}		Blumenkohl			
 Beilagen Salat	Wachsbrechbohnsalat				Gurkensalat in Rahmsauce ^ß		Rohkost Sticks mit Dip ^ß			
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 ^ß				Grießbrei kalt ^ß		Quarkspeise ^ß			
 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

