


**KW 10 vom 04.03. - 08.03.2019**

KW	Montag	Bestellmenge	Dienstag	Bestellmenge	Mittwoch	Bestellmenge	Donnerstag	Bestellmenge	Freitag	Bestellmenge
Tagesgericht	Ravioli <sup>a1,a2,a3,a4,c,i</sup> mit Rindfleischfüllung in Tomaten Basilikum Sauce				Schweineschnitzel <sup>a1</sup> dazu Kartoffelstampf <sup>g</sup>		Hühnersuppentopf <sup>a1,i,4</sup> mit feinen Gemüsen und Gabelnudeln <sup>a1</sup>			
Tagesgericht Alternativ	Fleischkäse <sup>3,8</sup> vom Schwein mit Schwenkkartoffeln				Hähnchenschnitzel <sup>a1,c,i</sup> dazu Kartoffelstampf <sup>g</sup>		Gemüsesuppentopf <sup>a1,i,4</sup> mit Kichererbsen, feinen Gemüsen und Gabelnudeln <sup>a1</sup>			
 Vegetarisch	Ofenkartoffel mit Schnittlauchquark <sup>g</sup>				Tomatencremesuppe <sup>a1,i</sup> mit Kichererbsen und Gemüse dazu ein Brötchen <sup>a1</sup>		Käsemakkaroni <sup>a1,i,g</sup> kurze Makkaroni mit Käse überbacken dazu Tomatensauce <sup>a1,i</sup>			
 Gemüse	Sommergemüse				Kohlrabi in Rahm <sup>a1,g,i</sup>		Brokkoli			
 Beilage Salat	Salatmix mit Joghurt dressing <sup>c,g</sup>				Feiner Möhrensalat		Kidneybohnen - Mais Salat			
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>g</sup>				Grießbrei kalt <sup>g</sup>		Quarkspeise <sup>g</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

