

Kw 32 Vom 06.08 bis 10.08.2018

KW	Montag	Bestellmenge	Dienstag	Bestellmenge	Mittwoch	Bestellmenge	Donnerstag	Bestellmenge	Freitag	Bestellmenge
Tagesgericht	Putengulasch ^{a1,i} mit Eierspätzle ^{a1}		Cevapcici ^{c,f} vom Rind mit Tzatziki ^f Vollkornbalkanreis ⁱ		Kasselerrücken ^{2,3,8} an Senfsauce ^{a1,i,j} mit Kartoffelpüree ^e		Westfälische Kartoffelsuppe ^{e,i} mit Möhren, Sellerie und Lauch dazu Wienerle ^{2,3,8} und Vollkornbrot ^{a1,a2}		Fischfrikadelle ^{a1,d,g,i} an Joghurtremoulade ^{a1,c,g,i,l,9} Kartoffeldrillingen	
Tagesgericht Alternativ	Putengulasch ^{a1,i} mit Vollkornpasta ^{a1}		Cevapcici ^{c,f} vom Geflügel mit Tzatziki ^f Balkanreis ⁱ		Kasselerrücken ^{2,3,8} an Senfsauce ^{a1,i,j} und Kartoffelpüree ^e		Westfälische Kartoffelsuppe ^{e,i} Vegetarisch mit Möhren, Sellerie und Lauch und Vollkornbrot ^{a1,a3}		MSC Heringstopf ^{c2,3,9,c,d,g} und Salzkartoffeln	
 Vegetarisch	Warmer Milchreis ^e mit Birnenkompott		Monsterravioli vegetarisch gefüllte Maultaschen ^{a1,c,i} mit Käsesauce ^{a1,g,i}		Gnocchi ^{a1,c} mit gebratenem Pfannengemüse ⁱ und Tomatenkräutersauce ^{a1,i}		Spiralnudeln ^{a1} mit Gemüsebolognese ^{a1,i}		Falaffelbällchen ^{a1} mit Gemüse - Vollkornreis ⁱ dazu Minzjoghurt ^e	
 Gemüse	Cous Cous Gemüse mit Kichererbsen		Sommergemüse		Fingermöhrrchen		Spanisches Pfannengemüse		Zucchinischeiben	
 Beilagen Salat	Salatmix mit Joghurdressing ^{c,i,g}		Kohlrabi - Möhrenrohkost		Lollo Bionda Salat mit Italiendressing ⁱ		Chinakohlsalat mit Äpfeln ^e		Bunter Salatmix mit Frenhdressing ^{c,i,g,i}	
Pizza & Pasta	Pasta ^{a1,c} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,i}		Pizza ^{a1,i} - Margarita - Salami ^{1,2,3} - Schinken ^{2,3,8}		Pasta ^{a1,c} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,i}		Pizza ^{a1,i} - Margarita - Salami ^{1,2,3} - Schinken ^{2,3,8}		Pasta ^{a1,c} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,i}	
Dessert 	Vanillepudding ^g		Fruchtjoghurt ^g		Grißbrei kalt ^g		Quarkspeise ^g		Schokoladenpudding ^g	
 Obst	Frisches Obst der Saison		Frisches Obst der Saison		Frisches Obst der Saison		Frisches Obst der Saison		Frisches Obst der Saison	

Bis zur Angestrebten Zertifizierung bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für unsere Betriebe, 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 Kaschukerne
- h5 Pecanüsse
- h6 Paranüsse
- h7 Pistazien
- h8 Macadamianüsse

Mensa Neunkirchen-Seelscheid

Tel: 02247 900 25 69
 Fax: 02247 969 12 78
 Email mensa.nk@dk-integrationsbetriebe.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

