

Kw 29 Vom 16.07. bis 20.07.2018

KW	Montag	Bestellmenge	Dienstag	Bestellmenge	Mittwoch	Bestellmenge	Donnerstag	Bestellmenge	Freitag	Bestellmenge
Tagesgericht	Ravioli ^{a1,a2,a3,a4,c,j} mit Rindfleischfüllung in Tomaten Basilikum Sauce		Pfannengyros vom Schwein mit Tzatziki ^f und Langkorneis		Schweineschnitzel ^{a1} dazu Kartoffelstampf ^e		Hühnersuppentopf ^{a1,j,4} mit feinen Gemüsen und Gabelnudeln ^{a1}		Tomatenfischpfanne (Lachs/Kabeljau) dazu Eblsotto mit Gemüsen	
Tagesgericht Alternativ	Fleischkäse ^{3,8} vom Schwein mit Schwenkkartoffeln		Pfannengyros aus der Putenkeule mit Tzatziki ^f und Vollkorneis		Hähnchenschnitzel ^{a1,c,i} dazu Kartoffelstampf ^e		Gemüsesuppentopf ^{a1,j,4} mit Kichererbsen, feinen Gemüsen und Gabelnudeln ^{a1}		Gebratenes MSC Hokifilet ^{a1} mit Petersilien - Zitronensauce ^{a1,e,i} dazu Salzkartoffeln	
 Vegetarisch	Ofenkartoffel mit Schnittlauchquark ^e		Quarkkeulchen ^{a1,c,g} Sächsische Spezialität aus Quark mit Rosinen, dazu Apfelmus ³		Tomatencremesuppe ^{a1,j} mit Kichererbsen und Gemüse dazu ein Brötchen ^{a1}		Käsemakkaroni ^{a1,i,g} kurze Makkaroni mit Käse überbacken dazu Tomatensauce ^{a1,j}		Brokkoli Nussecke ^{a1,a4,h1,h2,j} mit Mandeln und Haselnüssen dazu Kräuterquark ^e und Kartoffeldrillinge	
 Gemüse	Sommergemüse		Mischgemüse		Kohlrabi in Rahm ^{a1,e,i}		Brokkoli		Ratatuilegemüse	
 Beilagen Salat	Salatmix mit Joghurdressing ^{c,g}		Krautsalat		Feiner Möhrensalat		Schopska Salat mit Gurken, Tomaten & Weichkäse ^e		Tomatensalat in Essig Öl Dressing	
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 ⁹		Fruchtjoghurt ⁹		Grißbrei kalt ⁹		Quarkspeise ⁹		Schokoladenpudding ⁹	
 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

