

## Kw 38 Vom 17.09 bis 21.09.2018

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesgericht</b>	<b>Curryragout</b> <sup>a1,i,1</sup> von der Pute mit Früchten <sup>1</sup> dazu Langkornreis	<b>Hähnchensteak</b> mit Kräuter Vollkornnudeln <sup>a1,c,g,2</sup>	<b>Köttbullar</b> mit Preiselbeersauce <sup>a1,i</sup> dazu Schwenkkartoffeln	<b>Käse - Lauch Suppe</b> <sup>a1,g,i</sup> mit Kartoffelwürfeln Rinderhackfleisch und Schmelzkäse <sup>6</sup> dazu Weizenbrot <sup>a1</sup>	<b>Fischfilet in Backteig</b> <sup>a1,d,e,j</sup> mit Joghurtremoulade <sup>a1,c,g,i,1,9</sup> dazu Kartoffelsalat <sup>c,j</sup> mit Ei und Gurke
<b>Tagesgericht Alternativ</b>	<b>Curryragout</b> <sup>a1,i,1</sup> vom Schwein mit Früchten <sup>1</sup> dazu Vollkornreis	<b>Schweinerückensteak</b> mit Kräuternudeln <sup>a1,c,g,3</sup>	<b>Köttbullar Geflügel</b> mit Preiselbeersauce <sup>a1,i</sup> dazu Schwenkkartoffeln	<b>Käse - Lauch Suppe</b> <sup>a1,g,i</sup> <b>Vegetarisch</b> mit Kartoffelwürfeln und Schmelzkäse <sup>6</sup> dazu Weizenbrot	<b>Gebratene Lachswürfel</b> <sup>d</sup> in einer Vollkornnudel <sup>a1</sup> - Broccoli Pfanne
 <b>Vegetarisch</b>	<b>Schwäbische Maultaschen</b> <sup>a1,c,i</sup> Vegetarisch gefüllt im Gemüsesud <sup>i</sup> dazu Rahmsauce <sup>a1,g,i</sup>	<b>Kartoffelrösti</b> <sup>6</sup> mit Gemüse & Käse überbacken dazu Kräutersauce <sup>a1,i</sup>	<b>Warmer Milchreis</b> <sup>6</sup> dazu Pflirsichkompott mit Zimt und Zucker	<b>Vollkornnudeln</b> <sup>a1</sup> an Gemüseratatouille <sup>a1,i</sup>	<b>Asiatisches Wok Gemüse</b> <sup>i</sup> mit Süß Saurer Sauce <sup>a1,f,1,2,3</sup> dazu Basmatireis
 <b>Gemüse</b>	<b>Gartengemüse</b>	<b>Rahmkarotten</b> <sup>a1,g</sup>	<b>Balkangemüse</b>	<b>Ratatouille</b>	<b>Buttererbsen</b> <sup>a1,g,i</sup>
 <b>Salat</b>	<b>Salatmix mit Joghurtdressing</b> <sup>c,g</sup>	<b>Krautsalat</b> <sup>3</sup>	<b>Feiner Möhrensalat</b>	<b>Balkan Salat mit Gurken, Tomaten &amp; Weichkäse</b> <sup>6</sup>	<b>Tomatensalat in Essig Öl Dressing</b>
<b>Pizza &amp; Pasta</b>	<b>Pasta</b> <sup>a1,c</sup> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,i</sup>	<b>Pizza</b> <sup>a1,i</sup> - Margarita - Salami <sup>1,2,3</sup> - Schinken <sup>2,3,8</sup>	<b>Pasta</b> <sup>a1,c</sup> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,i</sup>	<b>Pizza</b> <sup>a1,i</sup> - Margarita - Salami <sup>1,2,3</sup> - Schinken <sup>2,3,8</sup>	<b>Pasta</b> <sup>a1,c</sup> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,i</sup>
<b>Aus dem Wok</b>	<b>Wok Jakarta</b> <sup>a1,f,i</sup> Sojabohnen, Karotten Bambussprossen Kauserschoten Wasserkastanien gelben Paprika & Mu-Err-Pilze	<b>China Wok</b> <sup>a1,f,g,i</sup> Geflügelstreifen und Gemüse in Sojasauce	<b>Gebratene Nudeln</b> <sup>a1,f,g,i</sup> mit Hühnerfleisch und buntem Gemüse in Chilisauce	<b>Glasnudelpfanne</b> <sup>a1,f,g,i</sup> mit Gemüse in Asiasauce	<b>Veggie Wok</b> <sup>a1,f,g,i</sup> Gemüsestreifen in Kokossauce
<b>Dessert</b>	<b>Vanillepudding</b> <sup>9</sup>	<b>Fruchtjoghurt</b> <sup>9</sup>	<b>Grißbrei kalt</b> <sup>9</sup>	<b>Quarkspeise</b> <sup>9</sup>	<b>Schokoladenpudding</b> <sup>9</sup>
 <b>Obst</b>	<b>Frisches Obst der Saison</b>	<b>Frisches Obst der Saison</b>	<b>Frisches Obst der Saison</b>	<b>Frisches Obst der Saison</b>	<b>Frisches Obst der Saison</b>

**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



Kw 38 Vom 17.09 bis 21.09.2018

KW	Montag	Bestellmenge	Dienstag	Bestellmenge	Mittwoch	Bestellmenge	Donnerstag	Bestellmenge	Freitag	Bestellmenge
Tagesgericht	Curryragout <sup>a1,i,1</sup> von der Pute mit Früchten <sup>1</sup> dazu Langkornreis		Hähnchensteak mit Kräuter Vollkornnudeln <sup>a1,c,g,2</sup>		Köttbullar mit Preiselbeersauce <sup>a1,i</sup> dazu Schwenkkartoffeln		Käse - Lauch Suppe <sup>a1,g,i</sup> mit Kartoffelwürfeln Rinderhackfleisch und Schmelzkäse <sup>e</sup> dazu Weizenbrot <sup>a1</sup>		Fischfilet in Backteig <sup>a1,d,g,i</sup> mit Joghurtremoulade <sup>a1,c,g,i,1,9</sup> dazu Kartoffelsalat <sup>c,j</sup> mit Ei und Gurke	
Tagesgericht Alternativ	Curryragout <sup>a1,i,1</sup> vom Schwein mit Früchten <sup>1</sup> dazu Vollkornreis		Schweinerückensteak mit Kräuternudeln <sup>a1,c,g,3</sup>		Köttbullar Geflügel mit Preiselbeersauce <sup>a1,i</sup> dazu Schwenkkartoffeln		Käse - Lauch Suppe <sup>a1,g,i</sup> Vegetarisch mit Kartoffelwürfeln und Schmelzkäse <sup>e</sup> dazu Weizenbrot		Gebratene Lachswürfel <sup>d</sup> in einer Vollkornnudel <sup>a1</sup> -Broccoli Pfanne	
 Vegetarisch	Schwäbische Maultaschen <sup>a1,c,i</sup> Vegetarisch gefüllt im Gemüsesud <sup>i</sup> dazu Rahmsauce <sup>a1,g,i</sup>		Kartoffelrösti <sup>g</sup> mit Gemüse & Käse überbacken dazu Kräutersauce <sup>a1,i</sup>		Warmer Milchreis <sup>g</sup> dazu Pflirsichkompott mit Zimt und Zucker		Vollkornnudeln <sup>a1</sup> an Gemüseratatouille <sup>a1,j</sup>		Asiatisches Wok Gemüse <sup>i</sup> mit Süß Saurer Sauce <sup>a1,f,1,2,3</sup> dazu Basmatireis	
 Gemüse	Gartengemüse		Rahmkarotten <sup>a1,g</sup>		Balkangemüse		Ratatouille		Buttererbsen <sup>a1,g,i</sup>	
 Beilagen Salat	Salatmix mit Joghurdressing <sup>c,g</sup>		Krautsalat <sup>3</sup>		Feiner Möhrensalat		Balkan Salat mit Gurken, Tomaten & Weichkäse <sup>g</sup>		Tomatensalat in Essig Öl Dressing	
Pizza & Pasta	Pasta <sup>a1,c</sup> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,i</sup>		Pizza <sup>a1,i</sup> - Margarita - Salami <sup>1,2,3</sup> - Schinken <sup>2,3,8</sup>		Pasta <sup>a1,c</sup> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,i</sup>		Pizza <sup>a1,i</sup> - Margarita - Salami <sup>1,2,3</sup> - Schinken <sup>2,3,8</sup>		Pasta <sup>a1,c</sup> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,i</sup>	
Dessert 	Vanillepudding <sup>g</sup>		Fruchtjoghurt <sup>g</sup>		Grißbrei kalt <sup>g</sup>		Quarkspeise <sup>g</sup>		Schokoladenpudding <sup>g</sup>	
 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**


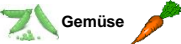



Tel: 02247 900 25 69  
Fax: 02247 969 12 78  
Email mensa.nk@dk-integrationsbetriebe.de  
Betriebsleiter F. Neumann

**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



Kw 38 Vom 17.09 bis 21.09.2018

KW	Montag	Bestellmenge	Dienstag	Bestellmenge	Mittwoch	Bestellmenge	Donnerstag	Bestellmenge	Freitag	Bestellmenge
Tagesgericht	<b>Curryragout</b> <sup>a1,i,1</sup> von der Pute mit Früchten <sup>1</sup> dazu Langkornreis		<b>Hähnchensteak</b> mit Kräuter Vollkornnudeln <sup>a1,c,g,2</sup>		<b>Köttbullar</b> mit Preiselbeersauce <sup>a1,i</sup> dazu Schwenkartoffeln		<b>Käse - Lauch Suppe</b> <sup>a1,g,i</sup> mit Kartoffelwürfeln Rinderhackfleisch und Schmelzkäse <sup>e</sup> dazu Weizenbrot <sup>a1</sup>		<b>Fischfilet in Backteig</b> <sup>a1,d,g,j</sup> mit Joghurtremoulade <sup>a1,c,g,i,1,9</sup> dazu Kartoffelsalat <sup>c,j</sup> mit Ei und Gurke	
Tagesgericht Alternativ	<b>Curryragout</b> <sup>a1,i,1</sup> vom Schwein mit Früchten <sup>1</sup> dazu Vollkornreis		<b>Schweinerückensteak</b> mit Kräuternudeln <sup>a1,c,g,3</sup>		<b>Köttbullar Geflügel</b> mit Preiselbeersauce <sup>a1,i</sup> dazu Schwenkartoffeln		<b>Käse - Lauch Suppe</b> <sup>a1,g,i</sup> <b>Vegetarisch</b> mit Kartoffelwürfeln und Schmelzkäse <sup>e</sup> dazu Weizenbrot		<b>Gebratene Lachswürfel</b> <sup>d</sup> in einer Vollkornnudel <sup>a1</sup> - Broccoli Pfanne	
 Vegetarisch	<b>Schwäbische Maultaschen</b> <sup>a1,c,i</sup> Vegetarisch gefüllt im Gemüsesud <sup>i</sup> dazu Rahmsauce <sup>a1,g,i</sup>		<b>Kartoffelrösti</b> <sup>e</sup> mit Gemüse & Käse überbacken dazu Kräutersauce <sup>a1,i</sup>		<b>Warmer Milchreis</b> <sup>e</sup> dazu Pflirsichkompott mit Zimt und Zucker		<b>Vollkornnudeln</b> <sup>a1</sup> an Gemüseratatouille <sup>a1,j</sup>		<b>Asiatisches Wok Gemüse</b> <sup>i</sup> mit Süß Saurer Sauce <sup>a1,f,1,2,3</sup> dazu Basmatireis	
 Gemüse	<b>Gartengemüse</b>		<b>Rahmkarotten</b> <sup>a1,g</sup>		<b>Balkangemüse</b>		<b>Ratatouille</b>		<b>Buttererbsen</b> <sup>a1,g,i</sup>	
 Beilagen Salat	<b>Salatmix mit Joghurdressing</b> <sup>c,g</sup>		<b>Krautsalat</b> <sup>3</sup>		<b>Feiner Möhrensalat</b>		<b>Balkan Salat mit Gurken, Tomaten &amp; Weichkäse</b> <sup>e</sup>		<b>Tomatensalat in Essig Öl Dressing</b>	
<b>Pizza &amp; Pasta</b>	<b>Pasta</b> <sup>a1,c</sup> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,i</sup>		<b>Pizza</b> <sup>a1,i</sup> - Margarita - Salami <sup>1,2,3</sup> - Schinken <sup>2,3,8</sup>		<b>Pasta</b> <sup>a1,c</sup> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,i</sup>		<b>Pizza</b> <sup>a1,i</sup> - Margarita - Salami <sup>1,2,3</sup> - Schinken <sup>2,3,8</sup>		<b>Pasta</b> <sup>a1,c</sup> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,i</sup>	
<b>Salatteller</b>	<b>Großer Salatteller</b> <sup>c,g,i</sup> mit verschiedenen Dressing <sup>c,g,j</sup> und Baguettebrot <sup>a1</sup>		<b>Großer Salatteller</b> <sup>c,g,i</sup> mit verschiedenen Dressing <sup>c,g,j</sup> und Baguettebrot <sup>a1</sup>		<b>Großer Salatteller</b> <sup>c,g,i</sup> mit verschiedenen Dressing <sup>c,g,j</sup> und Baguettebrot <sup>a1</sup>		<b>Großer Salatteller</b> <sup>c,g,i</sup> mit verschiedenen Dressing <sup>c,g,j</sup> und Baguettebrot <sup>a1</sup>		<b>Großer Salatteller</b> <sup>c,g,i</sup> mit verschiedenen Dressing <sup>c,g,j</sup> und Baguettebrot <sup>a1</sup>	
<b>Dessert</b> 	<b>Vanillepudding</b> <sup>g</sup>		<b>Fruchtjoghurt</b> <sup>g</sup>		<b>Grißbrei kalt</b> <sup>g</sup>		<b>Quarkspeise</b> <sup>g</sup>		<b>Schokoladenpudding</b> <sup>g</sup>	
 Obst	<b>Frisches Obst der Saison</b>		<b>Frisches Obst der Saison</b>		<b>Frisches Obst der Saison</b>		<b>Frisches Obst der Saison</b>		<b>Frisches Obst der Saison</b>	

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

