

KW 47 vom 19.11.- 23.11.2018

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht		Schweineschnitzel ^{a1} mit Paprikasauce ^{a1,i,11} dazu Tomatenpasta ^{a1}	Gebratenes Geflügelhacksteak ^{a1,c} und Schwenkkartoffeln	Pichelsteiner ⁱ Gemüseintopf vegetarisch dazu Brot ^{a1,a2}	MSC Schlemmerfilet Bordelaise ^{a1,d,g} mit Tomatensauce ^{a1,i} und Kartoffelpüree ^g
Tagesgericht Alternativ	Hühnerfrikassee ^{a1,i,4} mit Erbsen und Möhren in der Sauce dazu Reis	Hähnchenschnitzel ^{a1} mit Paprikasauce ^{a1,i,11} dazu Vollkorntomatenpasta ^{a1}	Rinderhacksteak ^{a1,c,i,j} und Schwenkkartoffeln	Pichelsteiner ⁱ Gemüseintopf mit Rindfleisch dazu Brot ^{a1,a3}	MSC Meeresfiguren ^{a1,c,d,f,g,3} mit Tomatensauce ^{a1,i} und Kartoffelpüree ^g
 Vegetarisch	Süße Palatschinken ^{a1,c,g} dazu Apfelmus ³	Drillinge kleine Kartoffeln in der Schale mit Kräuterquark ^g	Blumenkohl Käse ^{a1,g,1} Bratling mit Kartoffeln dazu Kräuterdip ^g	Tortellini ^{a1,c,g} mit Ricotta-Spinatfüllung, dazu Käsesauce ^{a1,i,g}	Rahmspinat ^{a1,i,g} mit Kartoffeln und Rührei ^{c,g}
 Gemüse	Leipziger Allerlei	Kaisergemüse	Karottengemüse ^{a1,g,i}	Ratatouille	Rahmspinat ^{a1,g,i}
 Salat	Salatmix mit Americandressing ^{c,j,g}	Selleriesalat mit Mandarinen ^g	Rotkohlsalat	Gurkensalat in Kräuterdressing ⁱ	Bunter Salatmix mit Frenchdressing ^{g,i}
Pizza & Pasta	Pasta ^{a1,c} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,i}	Pizza ^{a1,i} - Margherita - Salami ^{1,2,3} - Schinken ^{2,3,8}	Pasta ^{a1,c} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,i}	Pizza ^{a1,i} - Margherita - Salami ^{1,2,3} - Schinken ^{2,3,8}	Pasta ^{a1,c} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,i}
Aus dem Wok	Gebratene Nudeln ^{a1,f,g,i} mit Hühnerfleisch und buntem Gemüse in Chilisauce	China Wok ^{a1,f,g,i} Geflügelstreifen und Gemüse in Sojasauce	Veggie Wok ^{a1,f,g,i} Gemüwestreifen in Kokossauce	Wok Jakarta ^{a1,f,i} Sojabohnen, Karotten Bambussprossen Kaiserschoten Wasserkastanien gelbe Paprika & Mu-Err-Pilze	Glasnudelpfanne ^{a1,f,g,i} mit Gemüse in Asiasauce
Dessert	Vanillepudding ^g	Fruchtjoghurt ^g	Grießbrei 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 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 Früchtewelt Bonn sowie der Firma Heiner Weiß in Nümbrecht