

Kw 30 Vom 23.07 bis 27.07.2018

KW	Montag	Bestellmenge	Dienstag	Bestellmenge	Mittwoch	Bestellmenge	Donnerstag	Bestellmenge	Freitag	Bestellmenge
Tagesgericht	Curryragout ^{a1,i,1} von der Pute mit Früchten ¹ dazu Langkornreis		Hähnchensteak mit Kräuter Vollkornnudeln ^{a1,c,g,2}		Köttbullar mit Preiselbeersauce ^{a1,i} dazu Schwenkkartoffeln		Käse - Lauch Suppe ^{a1,g,i} mit Kartoffelwürfeln Rinderhackfleisch und Schmelzkäse ^e dazu Weizenbrot ^{a1}		Fischfilet in Backteig ^{a1,d,g,i} mit Joghurtremoulade ^{a1,c,g,i,1,9} dazu Kartoffelsalat ^{c,j} mit Ei und Gurke	
Tagesgericht Alternativ	Curryragout ^{a1,i,1} vom Schwein mit Früchten ¹ dazu Vollkornreis		Schweinerückensteak mit Kräuternudeln ^{a1,c,g,3}		Köttbullar Geflügel mit Preiselbeersauce ^{a1,i} dazu Schwenkkartoffeln		Käse - Lauch Suppe ^{a1,g,i} Vegetarisch mit Kartoffelwürfeln und Schmelzkäse ^e dazu Weizenbrot		Gebratene Lachswürfel ^d in einer Vollkornnudel ^{a1} -Broccoli Pfanne	
 Vegetarisch	Schwäbische Maultaschen ^{a1,c,i} Vegetarisch gefüllt im Gemüsesud ⁱ dazu Rahmsauce ^{a1,g,i}		Kartoffelrösti ^g mit Gemüse & Käse überbacken dazu Kräutersauce ^{a1,i}		Warmer Milchreis ^g dazu Pflirsichkompott mit Zimt und Zucker		Vollkornnudeln ^{a1} an Gemüseratatouille ^{a1,j}		Asiatisches Wok Gemüse ⁱ mit Süß Saurer Sauce ^{a1,f,1,2,3} dazu Basmatireis	
 Gemüse	Gartengemüse		Rahmkarotten ^{a1,g}		Balkangemüse		Ratatouille		Buttererbsen ^{a1,g,i}	
 Beilagen Salat	Salatmix mit Joghurdressing ^{c,g}		Krautsalat ³		Feiner Möhrensalat		Balkan Salat mit Gurken, Tomaten & Weichkäse ^g		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 ^g		Fruchtojoghurt ^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

