

Kw 39 Vom 24.09. bis 28.09.2018

KW	Montag	Bestellmenge	Dienstag	Bestellmenge	Mittwoch	Bestellmenge	Donnerstag	Bestellmenge	Freitag	Bestellmenge
Tagesgericht	Hühnerfrikassee ^{a1,i,4} mit Erbsen und Möhren in der Sauce dazu Vollkornreis		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 ^e	
Tagesgericht Alternativ	Hühnerfrikassee ^{a1,i,4} mit Erbsen und Möhren in der Sauce dazu Reis		Hähnchenschnitzel ^{a1} mit Paprikasauce ^{a1,i,11} dazu Vollkornmattomatentomatenpasta ^{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 ^e	
 Vegetarisch	Süße Palatschinken ^{a1,c,g} dazu Apfelmus ³		Drillinge kleine Kartoffeln in der Schale mit Kräuterquark ^e		Blumenkohl Käse ^{a1,g,1} Bratling mit Kartoffeln dazu Kräuterdp ^e		Tortellini ^{a1,c,g} mit Ricotta Spinat Füllung, dazu Käsesauce ^{a1,i,g}		Rahmspinat ^{a1,i,g} mit Kartoffeln und Rührei ^{c-e}	
 Gemüse	Leipziger Allerlei		Kaisergemüse		Karottengemüse ^{a1,g,i}		Ratatouille		Rahmspinat ^{a1,g,i}	
 Beilagen Salat	Salatmix mit Amerikandressing ^{c,j,g}		Selleriesalat mit Mandarinen ^e		Rotkohlsalat		Gurkensalat in Kräuterdressing ^j		Bunter Salatmix mit Frenchdressing ^{e,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 ⁹		Fruchtjoghurt ⁹		Grießbrei 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

