

Kw 35 Vom 27.08. bis 31.08.2018

KW	Montag	Bestellmenge	Dienstag	Bestellmenge	Mittwoch	Bestellmenge	Donnerstag	Bestellmenge	Freitag	Bestellmenge
Tagesgericht	Rindergulasch ^{a1,i} Ungarische Art mit Zwiebeln und Paprika, dazu Langkornreis		Putentasche ^{a1,g1,2,8} "Cordon bleu" mit Rahmsauce ^{a1,i} dazu Vollkornreis		Nürnberger ³ Rostbratwürstchen dazu Kartoffelpüree ^E		Italienische' Minestrone vegetarisch Gemüsesuppe mit Tomaten, Nudeln ^{a1,c} dazu Brot ^{a1,a2}		MSC Seelachsfilet ^d in der Reis Pop Panade mit Zitronensauce ^{a1} Petersilienkartoffeln	
Tagesgericht Alternativ	Rindergulasch ^{a1,i} Ungarische Art mit Zwiebeln und Paprika, dazu Vollkorn Pasta ^{a1}		Putentasche ^{a1,g1,2,8} "Cordon bleu" mit Rahmsauce ^{a1,i} dazu Kartoffelkroketten ^{a1}		Geflügelbratwurst dazu Kartoffelpüree ^E		Italienische' Minestrone Gemüsesuppe mit Tomaten, Nudeln ^{a1,c} und Geflügelbällchen ^{a1,c} dazu Brot ^{a1,a2}		Lachslasagne ^{a1,d,g,i} mit feinem Gemüse in Rahmsauce überbacken	
 Vegetarisch	Eierpfannkuchen ^{a1,c,g} mit Beerengrütze		Mailänder Gnocchipfanne ^{a1,c} mit Gemüse an Tomatensauce ^{a1,i}		Blumenkohl - Käse Bratling ^{a1,g} mit Kräuterquark ^E und Cous Cous ^{a1}		Vegetarische Tortellini mit Gemüsefüllung in Käsesauce ^{a1,i,g}		Gebackene Kartoffeltasche ^E mit Frischkäsefüllung Salsa Dip ^j	
 Gemüse	Balkangemüse		Mischgemüse		Rahmsauerkraut ^{a1,i}		Blumenkohl		Rahmspinat ^{a1,g,i}	
 Beilagen Salat	Bunter Blattsalat mit Joghurdressing ^{c,g}		Chinakohl - Möhrenmix mit Americandressing ^{c,g,i}		Möhren - Apfelsalat		Kidneybohnen - Mais Salat		Weißkohlsalat	
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

