

KW 44 vom 29.10.- 02.11.2018

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesgericht</b>	<b>Geschnetzeltes<sup>a1,g,i</sup> vom Schwein</b> in milder Pfefferrahmsauce dazu Langkornreis	<b>Currywurst<sup>g</sup></b> mit Kartoffelspalten	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> dazu Kräuterkartoffeln	<b>Deftiger Erbseneintopf<sup>a1,i</sup></b> vegetarisch mit Kartoffel- und Gemüsewürfeln dazu Brot <sup>a1,a2</sup>	<b>MSC Fischstäbchen<sup>a1,d</sup></b> dazu Stampfkartoffeln <sup>g</sup>
<b>Alternative</b>	<b>Geschnetzeltes<sup>a1,g,i</sup> vom Geflügel</b> in milder Pfefferrahmsauce dazu Vollkornreis	<b>Geflügel Currywurst<sup>g</sup></b> mit Kartoffelspalten	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> dazu Kräuterkartoffeln	<b>Deftiger Erbseneintopf<sup>a1,i</sup></b> mit Kartoffel- und Gemüsewürfeln dazu Geflügel Wienerle <sup>2,3,8</sup> und Brot <sup>a1,a2</sup>	<b>Natur gebratenes MSC Dorschfilet</b> an Kräuterrahmsauce <sup>a1,i</sup> dazu Salzkartoffeln
 <b>Vegetarisch</b>	<b>Vegetarische Frühlingsrolle<sup>a1,c,f</sup></b> mit Sojasauce <sup>a1,i,j,k,2</sup> und Thainudeln <sup>a1</sup>	<b>"Vales" Schnitzel<sup>a1,a4,g</sup></b> fleischfreier Bratling aus Milch mit Käsesauce <sup>a1,g,i</sup> dazu Vollkornspaghetti <sup>a1</sup>	<b>Germknödel<sup>a1,c,g</sup></b> mit Kirschküchling und Vanillesauce <sup>g</sup>	<b>Ricotta-Spinaci Cannelloni<sup>a1,c,g</sup></b> mit Käse überbacken in Tomaten-Basilikumsauce <sup>a1,j</sup>	<b>Paprikaschote<sup>a1</sup></b> gefüllt mit Cous Cous auf Zartweizen <sup>a1</sup>
 <b>Gemüse</b>	<b>Sommergemüse</b>	<b>Möhrenmischung Regenbogen</b>	<b>Kohlrabi in Rahm<sup>a1,g,i</sup></b>	<b>Brokkoli</b>	<b>Rahmerbsen<sup>a1,g,i</sup></b>
 <b>Salat</b>	<b>Chiccoréesalat mit Mandarinen</b>	<b>Farmersalat<sup>c,g,1</sup></b>	<b>Gurkensalat in Essig Öl Dressing</b>	<b>Kohlrabi Radieschen Rohkost</b>	<b>Bunter Blattsalat mit Joghurdressing<sup>c,g</sup></b>
<b>Pizza &amp; Pasta</b>	<b>Pasta<sup>a1,c</sup></b> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,i</sup>	<b>Pizza<sup>a1,i</sup></b> - Margherita - Salam <sup>1,2,3</sup> - Schinken <sup>2,3,8</sup>	<b>Pasta<sup>a1,c</sup></b> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,i</sup>	<b>Pizza<sup>a1,i</sup></b> - Margherita - Salam <sup>1,2,3</sup> - Schinken <sup>2,3,8</sup>	<b>Pasta<sup>a1,c</sup></b> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,i</sup>
<b>Aus dem Wok</b>	<b>Wok Shanghai<sup>a1,f,g,i,j,2,4</sup></b> Weißkohl, Paprika, Lauch, Mu-Err Pilze und Schweinefleisch in Anissauce	<b>Gebratene Mie Nudeln<sup>a1,f,g,i,j,2,4</sup></b> mit Hähnchenstreifen Gemüsestiften und Eiflocken	<b>Vital Wok<sup>a1,f,g,i,j,2,4</sup></b> mit gedämpften Roggen- und Weizenkörnern Mais, Erbsen und Paprikawürfeln	<b>Power &amp; Sweet Wok<sup>a1,f,g,i,j,2,4</sup></b> mit Geflügel, Ananas, bunten Paprikawürfeln und Chilisauce	<b>Red Dragon Mix<sup>a1,f,g,i,j,2,4</sup></b> mit Mungosprossen, Möhrenstreifen Chinakohl und Zuckerschoten Sweet Chilisauce
<b>Dessert</b>	<b>Schokoladenpudding<sup>g</sup></b>	<b>Müsliriegel<sup>a1,a3,a4,g</sup></b>	<b>Birnenquark<sup>g</sup></b>	<b>Waldbeerenjoghurt<sup>g</sup></b>	<b>Karamellpudding<sup>g</sup></b>
 <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 unserer Betriebe durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hinterlegen wir die Hauptkomponenten der entsprechenden Gerichte in grün

Änderungen vorbehalten

**Zusatzstoffe**

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsmittel
- 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 Fruchtwelt Bonn  
 sowie der Firma Heiner Weiß in Nümbrecht

