
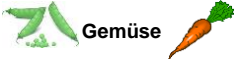



KW 15

Mensa Leichlingen

08.04. - 12.04.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Curryragout ^{a1,i,1} vom Geflügel mit Früchten ¹ dazu Reis	Hähnchensteak mit Kräuter Vollkornnudeln ^{a1,c,g,2}	Köttbullar Geflügel mit Preiselbeersauce ^{a1,i} dazu Schwenkkartoffeln	Käse - Lauch Suppe ^{a1,g,i} mit Kartoffelwürfeln Rinderhackfleisch und Schmelzkäse ⁹ dazu Brot ^{a1,a2} (Komplettmenü)	MSC Fischstäbchen ^{a1,d} dazu Stampfkartoffeln ⁹
 Vegetarisch (Ovo -Lacto)	Schwäbische Maultaschen ^{a1,c,i} Vegetarisch gefüllt dazu Rahmsauce ^{a1,g,i}	Kartoffelrösti ⁹ mit Gemüse & Käse überbacken dazu Kräutersauce ^{a1,i} (Komplettmenü)	Warmer Milchreis ⁹ dazu Pfirsichkompott mit Zimt und Zucker (Komplettmenü)	Vollkornnudeln ^{a1} mit Gemüsebolognese ^{a1,i}	Knusper Gemüse Nuggets ^{a1,a3,g} mit Zartweizen ^{a1} und Schnittlauchdip ⁹ (Komplettmenü)
 Gemüse	Täglich frisch zubereitetes Tagesgemüse als Beilage zu den Hauptgerichten an unserer Warmausgabe.				
 Salat	Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Salate als Beilage mit verschiedenen Dressingsorten von unserem Salatbuffet.				
Pizza & Pasta	Pasta ^{a,a1} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,g,i}	Pizza ^{a,a1} - Margarita ⁹ - Salami ^{g,1,2,3} (Geflügel, Halal) - Schinken ^{g,2,3,8} (Geflügel, Halal)	Pasta ^{a,a1} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,g,i}	Pizza ^{a,a1} - Margarita ⁹ - Salami ^{g,1,2,3} (Geflügel, Halal) - Schinken ^{g,2,3,8} (Geflügel, Halal)	Pasta ^{a,a1} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,g,i}
Aus dem Wok	Wok Tricolore ^{a1,d,f,g,i,j,2,4} Möhrenscheiben, Blumenkohl und Brokkoli, dazu leichte Currysauce und Reis	Tagesangebot siehe Aushang	Koreanischer Duftreis ^{a1,d,f,g,i,j,2,4} mit bunten Gemüsestreifen Geflügelfleisch und scharfer Sojasauce	Wok Dschingis Khan ^{a1,d,f,g,i,j,2,4} mongolisches Wokgericht mit Schinkenstreifen und Nudeln	Tagesangebot siehe Aushang
 Dessert Obst	Täglich wechselnde Auswahl frischer Desserts vom unserem Dessertbuffet.				
Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Obstsorten von unserem Obstbuffet.					
Bis zur angestrebten Zertifizierung bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für unsere Betriebe, hinterlegen wir die Hauptkomponenten der entsprechenden Gerichte in grün/grau.					

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 Leichlingen
Am Hammer 1b
42799 Leichlingen

Tel: 02175 8849735
[mensa.leichlingen@
dk-kochwerk.de](mailto:mensa.leichlingen@dk-kochwerk.de)

Fax: 34