

KW 19

Mensa Leichlingen

06.05. - 10.05.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Geschnetzeltes^{a1,g,i} Züricher Art vom Geflügel dazu Spiralnudeln ^{a1}	Gebackener Hähnchenunterschenkel dazu Naturreis	Gegrilltes Rinderhacksteak^{a1,c,i,j} an Bratensauce ^{a1} dazu Salzkartoffeln	Linseneintopf^{i,j} mit Kartoffelwürfeln und Gemüse dazu Geflügel Wienerle ^{2,3,8} und Brot ^{a1,a2} (Komplettmenü)	MSC Fischfrikadelle^{a1,d,g} an Dill - Senfsauce ^{a1,g,i} dazu Salzkartoffeln
 Vegetarisch (Ovo -Lacto)	Knusperschnitte "Hong Kong" mit Gemüsefüllung ^{a1,i,j} dazu Currysauce ^{a1,g,i} und Langkornreis (Komplettmenü)	Creziger Grießbrei^g mit Früchtekompott (Komplettmenü)	Allgäuer Käsespätzle^{a1} mit Röstzwiebeln ^{a1} und Rahmsauce ^{a1,g,i}	Knuspriges Gemüseschnitzel^{a1,a4} an Schnittlauchsauce ^{a1,i} dazu Salzkartoffeln (Komplettmenü)	Eieromelette^{c,g} mit Salzkartoffeln
 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 ^g - 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 ^g - 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 Jakarta^{a1,f,i} Sojabohnen, Karotten Bambussprossen Kauserschoten Wasserkastanien gelben Paprika & Mu-Err-Pilze	Tagesangebot siehe Aushang	Gebratene Nudeln^{a1,f,g,i} mit Hühnerfleisch und buntem Gemüse in Chilisauce	Glasnudelpfanne^{a1,f,g,i} mit Gemüse in Asiasauce	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



Die Kette KochWerk
gemeinnützig

Mensa Leichlingen
Am Hammer 1b
42799 Leichlingen

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

Fax: 34