



KW 20

## Mensa Leichlingen

13.05. - 17.05.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesgericht</b>	<b>Rindergulasch<sup>a1,i</sup></b> <b>Ungarische Art</b> mit Zwiebeln und Paprika, dazu Vollkorn Pasta <sup>a1</sup>	<b>Hähnchen<sup>1,3,a1,g</sup></b> <b>"Cordon bleu"</b> dazu Kartoffelkroketten <sup>a1</sup>	<b>Geflügelbratwurst</b> dazu Kartoffelpüree <sup>g</sup>	<b>Italienische Minestrone</b> Gemüsesuppe mit Tomaten, Nudeln <sup>a1,c</sup> und Geflügelbällchen <sup>a1,c</sup> dazu Brot <sup>a1,a2</sup> (Komplettmenü)	<b>MSC Seelachsfilet<sup>d</sup></b> in der Reis Pop Panade mit Zitronensauce <sup>a1,g</sup> Petersilienkartoffeln
 <b>Vegetarisch</b> (Ovo -Lacto)	<b>Eierpfannkuchen<sup>a1,c,g</sup></b> mit heißen Kirschen (Komplettmenü)	<b>Mailänder Gnocchipfanne<sup>a1,c</sup></b> mit Gemüse, dazu Tomatensauce <sup>a1,i</sup>	<b>Blumenkohl - Käse Bratling<sup>a1,g</sup></b> mit Kräuterquark <sup>g</sup> und Cous Cous <sup>a1</sup> (Komplettmenü)	<b>Vegetarische Tortellini</b> mit Gemüsefüllung in Käserahmsauce <sup>a1,i,g</sup>	<b>Gebackene Kartoffeltasche<sup>g</sup></b> mit Frischkäsefüllung, dazu Familiengemüse <sup>a1,g,i</sup> (Komplettmenü)
 <b>Gemüse</b>	<b>Täglich frisch zubereitetes Tagesgemüse als Beilage zu den Hauptgerichten an unserer Warmausgabe.</b>				
 <b>Salat</b>	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Salate als Beilage mit verschiedenen Dressingsorten von unserem Salatbuffet.</b>				
<b>Pizza &amp; Pasta</b>	<b>Pasta<sup>a,a1</sup></b> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,g,i</sup>	<b>Pizza<sup>a,a1</sup></b> - Margarita <sup>g</sup> - Salami <sup>g,1,2,3</sup> (Geflügel, Halal) - Schinken <sup>g,2,3,8</sup> (Geflügel, Halal)	<b>Pasta<sup>a,a1</sup></b> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,g,i</sup>	<b>Pizza<sup>a,a1</sup></b> - Margarita <sup>g</sup> - Salamj <sup>g,1,2,3</sup> (Geflügel, Halal) - Schinken <sup>g,2,3,8</sup> (Geflügel, Halal)	<b>Pasta<sup>a,a1</sup></b> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,g,i</sup>
<b>Aus dem Wok</b>	<b>Wok Shanghai<sup>d,f,i,2,4</sup></b> Weißkohl, Paprika, Lauch, Mu-Erh Pilze und Schweinefleisch in Anissauce	<b>Tagesangebot</b> siehe Aushang	<b>Vital Wok<sup>a1,d,f,g,i,j,2,4</sup></b> mit gedämpften Roggen- und Weizenkörnern Mais, Erbsen und Paprikawürfeln	<b>Power &amp; Sweet Wok<sup>a1,d,f,g,i,j,2,4</sup></b> mit Geflügel, Ananas, bunten Paprikawürfeln und Chilisauce	<b>Tagesangebot</b> siehe Aushang
 <b>Dessert Obst</b>	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer Desserts vom unserem Dessertbuffet.</b>				
<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Obstsorten von unserem Obstbuffet.</b>					
<b>Bis zur angestrebten Zertifizierung bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für unsere Betriebe, hinterlegen wir die Hauptkomponenten der entsprechenden Gerichte in grün/grau.</b>					

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