
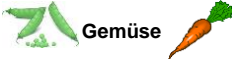



KW 25

## Mensa Leichlingen

17.06. - 21.06.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	<b>Putengulasch</b> <sup>a1,i</sup> mit Vollkornpasta <sup>a1</sup>	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> dazu Kräuterkartoffeln	<b>Köfta</b> <sup>a1,c,g</sup> mediterrane Rindfleischfrikadelle mit Knoblauchdip <sup>1,c,g</sup> und Reis <sup>l</sup>	<b>Feiertag</b>	<b>Brückentag</b>
 <b>Vegetarisch</b> (Ovo -Lacto)	<b>Warmer Milchreis</b> <sup>9</sup> mit Birnenkompott (Komplettmenü)	<b>Maultaschen</b> <sup>a1,c,i</sup> vegetarisch gefüllt mit Käsesauce <sup>a1,g,i</sup>	<b>Gnocchi</b> <sup>a1,c</sup> mit gebratenem Pfannengemüse <sup>i</sup> und Tomatenkräutersauce <sup>a1,i</sup> (Komplettmenü)	<b>Mensa</b>	<b>Mensa</b>
 <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</b> <sup>a,a1</sup> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,g,i</sup>	<b>Pizza</b> <sup>a,a1</sup> - Margarita <sup>9</sup> - Salami <sup>g,1,2,3</sup> (Geflügel, Halal) - Schinken <sup>g,2,3,8</sup> (Geflügel, Halal)	<b>Pasta</b> <sup>a,a1</sup> - mit Tomatensauce <sup>a1,i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,g,i</sup>	<b>ist</b>	<b>ist</b>
<b>Aus dem Wok</b>	<b>Wok Bangkok</b> <sup>a1,d,f,g,i,j,2,4</sup> mit Rinderhackfleisch, dazu Currynudeln und Cuminsauce	<b>Tagesangebot</b> siehe Aushang	<b>Scharfer Thai Wok</b> <sup>a1,d,f,g,i,j,2</sup> rote Linsen mit Gemüsewürfel und Putenfleisch	<b>geschlossen.</b>	<b>geschlossen.</b>
 <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@](mailto:mensa.leichlingen@dk-kochwerk.de)  
dk-kochwerk.de

Fax: 34