

KW 26

Mensa Leichlingen

24.06. - 28.06.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Geflügelschaschlik ^{a1,i,11} mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	Geflügelbratwurst- schnecke ³ dazu Kartoffelpüree ⁹	Spaghetti ^{a1} Carbonara Geflügel- Schinkensahnesauce ^{a1,g,i,2,3,8}	Möhrengemüse ^{a1,i} Bürgerlich mit Kartoffeln untereinander dazu eine Rinderfrikadelle ^{a1,c} (Komplettmenü)	MSC Seehecht ^{a1,d,g,j} gebraten dazu Kräuterkartoffeln und Joghurtremoulade ^{a1,c,g,j,1,9}
 Vegetarisch (Ovo -Lacto)	Schupfnudelpfanne ^{a1,c,i} mit mediterranem Gemüse und Dip ⁹ (Komplettmenü)	Vegetarische ^{a1,c,f} Kohlroulade an Rahmsauce ^{a1,ig,i} dazu Kartoffelpüree ⁹ (Komplettmenü)	Gemüsetortilla ^{a1,c,g,i} mit Kartoffeln und Ei gebacken (Komplettmenü)	Gemüsebratling ^{a1,,c,i} mit Rahmsauce ^{a1,g,i} und Vollkornreis (Komplettmenü)	Vollkornspaghetti ^{a1} mit vegetarischer Bolognese ^{a1,i}
 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 - Salamj ^{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	Scharfer Thai Wok ^{a1,d,f,g,i,j,2,4} rote Linsen mit Gemüsewürfel und Putenfleisch	Tagesangebot siehe Aushang	China Wok ^{a1,d,f,g,i,j,2,4} Geflügelstreifen und Gemüse in Sojasauce dazu feine Nudeln	Vegi- Curry Wok ^{a1,d,f,g,i,j,2,4} Knackiges Gemüse in Mango Sauce dazu Reis	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