

KW 47

Mensa Leichlingen

19.11. - 23.11.2018	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Rindergulasch^{a1,i} Ungarische Art mit Zwiebeln und Paprika, dazu Vollkorn Pasta ^{a1}	Hähnchen^{1,3,a1,g} "Cordon bleu" dazu Kartoffelkroketten ^{a1}	Geflügelbratwurst dazu Kartoffelpüree ^g	Italienische Minestrone Gemüsesuppe mit Tomaten, Nudeln ^{a1,c} und Geflügelbällchen ^{a1,c} dazu Brot ^{a1,a2} (Komplettmenü)	MSC Seelachsfilet^d in der Reis Pop Panade mit Zitronensauce ^{a1,g} Petersilienkartoffeln
 Vegetarisch (Ovo -Lacto)	Eierpfannkuchen^{a1,c,g} mit heißen Kirschen (Komplettmenü)	Mailänder Gnocchipfanne^{a1,c} mit Gemüse, dazu Tomatensauce ^{a1,i}	Blumenkohl - Käse Bratling^{a1,g} mit Kräuterquark ^g und Cous Cous ^{a1} (Komplettmenü)	Vegetarische Tortellini mit Gemüsefüllung in Käserahmsauce ^{a1,i,g}	Gebackene Kartoffeltasche^g mit Frischkäsefüllung Salsa Dip ^j
 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 - 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	Wok Shanghai^{d,f,i,2,4} Weißkohl, Paprika, Lauch, Mu-Erh Pilze und Schweinefleisch in Anissauce	Tagesangebot siehe Aushang	Vital Wok^{a1,d,f,g,i,j,2,4} mit gedämpften Roggen- und Weizenkörnern Mais, Erbsen und Paprikawürfeln	Power & Sweet Wok^{a1,d,f,g,i,j,2,4} mit Geflügel, Ananas, bunten Paprikawürfeln und Chilisauce	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