

Mensa Leichlingen

18. - 22.06.2018	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Ravioli ^{a1,a2,a3,a4,c,i} mit Rindfleischfüllung in Tomaten Basilikum Sauce und Salatbeilage mit Joghurdressing ^{c,g}	Pfannengyros aus der Putenkeule mit Tzatziki ^g und Pomes frites dazu Krautsalat ³	Geflügel Frikadelle ^{a1} mit Wirsinggemüse ^{a1,g} und Kartoffelstampf ^g dazu Senf ^f	Hühnersuppentopf ^{a1,i,4} mit feinem Gemüse und Nudeln ^{a1}	Gebratenes Seelachsfilet ^{a1} mit Petersilien - Zitronensauce ^{a1,g,i} dazu Salzkartoffeln und Salatmix mit Frenchdressing ^{c,g,i}
Aus dem Wok	Wok Tricolore ^{a1,d,f,g,i,j,2,4} Möhrenscheiben, Blumenkohl und Brokkoli, dazu leichte Currysauce und Reis	Tagesangebot siehe Aushang	Koreanischer Duftreis ^{a1,d,f,g,i,j,2,4} mit bunten Gemüwestreifen Geflügelfleisch und scharfer Sojasauce	Wok Dschingis Khan ^{a1,d,f,g,i,j,2,4} mongolisches Wokgericht mit Schinkenstreifen und Nudeln	Tagesangebot siehe Aushang
Pizza & Pasta	Pasta ^{a1,c} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,i} dazu Salat vom Buffet	Pizza ^{a1,i} - Margarita - Salami ^{1,2,3} - Schinken ^{2,3,8} dazu Salat vom Buffet	Pasta ^{a1,c} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,i} dazu Salat vom Buffet	Pizza ^{a1,i} - Margarita - Salami ^{1,2,3} - Schinken ^{2,3,8} dazu Salat vom Buffet	Pasta ^{a1,c} - mit Tomatensauce ^{a1,i} - mit Bolognesesauce ^{a1,i} dazu Salat vom Buffet
Menü 2	1/2 Ofenkartoffel mit Gemüse ⁱ und Schnittlauchquark ^g	Quarkkeulchen ^{a1,c,g} Sächsische Spezialität aus Quark mit Rosinen, dazu Apfelmus ³	Tomatencremesuppe ^{a1,i} mit Kichererbsen und Gemüse dazu Brot ^{a1}	Käsemakkaroni ^{a1,i,g} kurze Makkaroni mit Käse überbacken dazu Tomatensauce ^{a1,i} und Salat mit Italiendressing ⁱ	Brokkoli Nussecke ^{a1,a4,h1,h2,i} mit Mandeln und Haselnüssen dazu Kräuterquark ^g und Kartoffeln
Dessert	Täglich frische Auswahl an verschiedenen Desserts und Obst⁷				
Rohkosttheke	Täglich frische Salatvariationen, verschiedene Dressingsorten, Croûtons, Sprossen und frische Kräuter				

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



Betriebsstätte Leichlingen

Telefon: 02175 - 88497 28/35

Fax: 02175 - 88497 34

E-Mail: mensa.leichlingen@dk-integrationsbetriebe.de

Küchenleiter: Frank Boltem