

KW 17

Mensa Leichlingen

23.04. - 27.04.2018	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hühnerfrikassee ^{a1,i,4} mit Erbsen und Möhren in der Sauce dazu Reis	Geflügelschnitzel ^{a1} mit Paprikasauce ^{a1,i,11} dazu Pommes frites und Salat in Americandressing ^{c,j,g}	Gebratene Hähnchenbrust mit Karottengemüse ^{a1,1} und Schwenkkartoffeln	Pichelsteiner ⁱ Gemüseintopf mit Rindfleisch dazu Brot ^{a1,a2}	Meeresfiguren Mix ^{a1,c,d,f,g,3} mit Tomatensauce ^{a1,i} und Kartoffelpüree ⁹ dazu Salat in Joghurtdressing ^{c,9}
Aus dem Wok	Wok Bangkok ^{a1,d,f,g,i,j,2,4} mit Rinderhackfleisch, dazu Currynudeln und Cuminsauce	Tagesangebot siehe Aushang	Scharfer Thai Wok ^{a1,d,f,g,i,j,2} rote Linsen mit Gemüsewürfel und Putenfleisch	Wok Hong Kong ^{a1,d,f,g,i,j,2,4} Geflügelstreifen mit Austernpilzen und Gemüse dazu Duftreis und helle Sojasauce	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	Drillinge kleine Kartoffeln in der Schale mit Kräuterquark ⁹ und Salat in Balsamicodressing ⁱ	Süße Palatschinken ^{a1,c,g} dazu Apfelmus ³	Blumenkohl Käse ^{a1,g,1} Bratling mit Kartoffeln dazu Kräuterdip ⁹	Tortellini ^{a1,c,g} mit Ricotta Spinat Füllung, dazu Käsesauce ^{a1,i,g} und Salat mit Frenchdressing ^{c,g,i}	Rahmspinat ^{a1,i,g} mit Kartoffeln und Rührei ^{c,8}
Dessert	Täglich frische Auswahl an verschiedenen Desserts und Obst ⁷				
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