




Änderungen vorbehalten	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1 mit Fleisch مع اللحم	Geschnitzeltes "Züricher Art" A, A1, G von der Pute dazu Butterspätzle A, A1, C, und Möhrengemüse	Gebackener Hähnchenschenkel mit Bratensauce ^{1, A, A1} und Naturreis ¹ dazu Mischgemüse ^{1, I}	Gegrilltes Rinderhacksteak A, A1, C, I, J dazu leckere Rahmsauce ^{1, A, A1, G} und Salzkartoffeln ¹ mit Gurkensalat Rahm ^{3, 5, G, L}	Natur gebratenens Seelachsfilet ^{1, A, A1, D} -Aus nachhaltigem Fischfang- an Senf Dillsauce ^{1, A, A1, G, I, J} dazu Salzkartoffeln ¹ und Salat Beilage Mix Dressing Joghurt ^{C, G}	Linseneintopf ^{3, 5, I, L} mit Kartoffelwürfeln und Gemüse dazu ein Wienerle ^{2, 3, 8, I} vom Schwein  und eine Scheibe Vollkornbrot ^{A, A1, A2}
Essen 2 ohne Fleisch دون اللحم	Gemüsefrikadelle A, A1, C, F, G, I, K dazu fruchtige Currysauce ^{1, G, I} Langkornreis dazu Möhrengemüse	Cremiger Grießbrei mit Fruchtkompott ^{1, A, A1, G}	Allgäuer Käsespätzle A, A1, C, G mit Röstzwiebeln und Sahnesauce ^{1, A, A1, G, I} dazu Gurkensalat Rahm ^{3, 5, G, L}	Eieromelette ^{A, A1, C, G} mit Salzkartoffeln ¹ und Rahmspinat ^{1, A, A1, G, I}	Gemüseschnitzel A, A1, A4 an Tomaten Basilikumsauce ^{1, I} dazu Gemüse Cous Cous ^{A, A1, I} und Blumenkohl ^{1, I}
Essen 3	Salatbar C, G, I	Salatbar C, G, I	Salatbar C, G, I	Salatbar C, G, I	
Dessert	Frisches Obst der Saison	Fruchtjoghurt Aprikose ^{1, 3}	Frisches Obst der Saison	Schokoladenpudding ^G	Frisches Obst der Saison

Hinweis: Bis zur angestrebten Zertifizierung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung sind die Hauptkomponenten der jeweiligen Gerichte grün markiert

Betriebsstätte: Mensa Neunkirchen, Rathausstr. 2A, 53819 Neunkirchen-Seelscheid, Ansprechpartner: Hr. Neumann, Tel: 02247/9002569, Mail: mensa.nk@dk-kochwerk.de



1 mit Farbstoff / 2 mit Konservierungsstoff / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Geschmacksverstärker / 5 geschwefelt / 6 geschwärzt / 7 gewachst / 8 mit Phosphat / 9 mit Süßungsmittel(n) / 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Legende

Allergene und daraus hergestellte Erzeugnisse:

A enthält Gluten - **A1** aus Weizen, **A2** aus Roggen, **A3** aus Gerste, **A4** aus Hafer, **A5** aus Dinkel / **B** enthält Krebstiere / **C** enthält Ei / **D** enthält Fisch / **E** enthält Erdnüsse / **F** enthält Soja / **G** enthält Milch einschl. Laktose / **H** enthält Schalenfrüchte - **H1** aus Mandeln, **H2** aus Haselnuss, **H3** aus Walnuss, **H4** aus Cashewnuss, **H5** aus Pekanuss, **H6** aus Paranuss, **H7** aus Pistazie, **H8** aus Macadamianuss / **I** enthält Sellerie / **J** enthält Senf / **K** enthält Sesam / **L** enthält Schwefeldioxid; Sulfite / **M** enthält Lupine / **N** enthält Weichtiere

Hinweis

Alle Angaben basieren auf der Grundlage unserer Rezepturen. Bei Fragen, Wünschen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an den Betriebsleiter. Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.
Wir sind ein EU-zertifizierter Auslieferungsbetrieb.