

S P E I S E N A N G E B O T
Mensa Neunkirchen - DGE Komponenten

KW 39	Montag, 21.09.26	Dienstag, 22.09.26	Mittwoch, 23.09.26	Donnerstag, 24.09.26	Freitag, 25.09.26
Tagesgericht	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren in der Sauce dazu Vollkornreis Hühnerfrikassee ^{A, C, F, G, I, J} Vollkornreis	Rinderhacksteak mit Bratensauce dazu Schwenkkartoffeln Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Bratensauce ¹ Kartoffel	Hähnchenschnitzel mit Paprikarahmsauce dazu Eierspätzle Hähnchenschnitzel ^{8, A, A1, C} Paprika Rahmsauce ^{1, G} Spätzle		Tomaten Bohneneintopf mit weißen Bohnen und Suppengemüse dazu Vollkornbaguette Tomaten-Paprikasuppe ^{8, A, A1, C, I} Baguette ^{A, A1, K}
	oder wahlweise				
Vegetarisch		Gefüllte Wraps mit Chili sin Carne im Ofen mit Käse überbacken Chili con carne ^{A, A3, F, G, I}	Blumenkohl Käse Bratling mit Kartoffeln und Kräuterdip Blumenkohl - Käse Medaillon Kräuter Quark ^{3, 5, G, I} Salzkartoffeln	Rahmspinat mit Kartoffeln und Röhrei Rahmspinat ^{G, I} Röhrei ^{1, G, I} Salzkartoffeln	Tortellini mit Ricotta Spinatfüllung dazu Käsesauce Tortellini ^{1, G, I} Käsesauce ^{G, I}
Gemüse	Balkangemüse Brechbohnen, Erbsen, Möhren, Mais	Möhrengemüse	Gartengemüse Erbsen Möhren Blumenkohl Bohnen	Brokkoli	Erbsen
Nährwerte	I		I	G, I	
Salat	Feiner Möhrensalat	Bunter Blattsalat Lollo Rosso/Bionda Eichblatt mit Americandressing ^G	Farmersalat Weißkohl, Möhren, Sellerie, Äpfel	Eisbergsalat mit Frenchdressing ^G	Gurkensalat in Joghurtsauce ^G
	oder wahlweise				
Pizza & Pasta	Wechselnde Pasta mit verschiedenen Saucen Spiralnudeln Tomaten Basilikumsauce ^{1, I} Bolognese Sauce Rind ^I			Pizza Pomodoro & Salami Pizza Margarita/Pomodoro ^G Pizza Salami ^{2, 3, G, I, J} Pizza Prosciutto ^{2, 3, 8, G}	
Dessert		Pfirsichjoghurt ^G		Schokoladenpudding ^G	
	oder wahlweise				
Obst	Apfel		Birne		Kiwi
Hinweis					



Betriebsstätte:
Mensa Neunkirchen
Rathausstraße 3A
53819 Neunkirchen-Seelscheid
Ansprechpartner: Herr Frank Neumann
Telefon: 02247 / 900 25 69
Mail: mensa.nk@die-kette.de

Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit dem DGE-Logo ausgezeichnet.



Legende

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
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
 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.

Hinweis