

SPEISEANGEBOT
Mensa Neunkirchen - DGE Komponenten

KW 12	Montag, 09.03.20		Mittwoch, 11.03.20	Donnerstag, 12.03.20
Tagesgericht	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch Kidneybohnen, Mais dazu Fladenbrot Chili con carne ^{A,AL,1} Fladenbrot ^{A,AL,K}		Bratwurstschnecke Schwein mit Kartoffelpüree Bratwurstschnecke ³ Kartoffelpüree ^G	Spaghetti Carbonara mit Geflügelschinkensauce Spaghetti Carbonara ^{1, 2, 3, A, AL, G, I}
Zusatzstoffe	A, AL, L, K		3 G	1, 2, 3 A, AL, G, I
Allergene	Kilojoule: 1752,5kJ / Kilokalorien: 415,2kcal / Fett: 10,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,3g / Zucker: 11,3g / Salz: 3,3g / : / :		Kilojoule: 1878kJ / Kilokalorien: 446,6kcal / Fett: 15,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 8,1g / Zucker: g / Salz: 5,9g / : / :	Kilojoule: 2919,3kJ / Kilokalorien: 693,3kcal / Fett: 19,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 9g / Zucker: 14,4g / Salz: 2,6g / : / :
Nährwerte				
oder wahlweise				
Alternatives Tagesgericht	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch Kidneybohnen, Mais dazu Fladenbrot Chili con carne ^{A,AL,1} Fladenbrot ^{A,AL,K}		Bratwurstschnecke Geflügel mit Kartoffelpüree Bratwurstschnecke Huhn ³ Kartoffelpüree ^G	Spaghetti Carbonara mit Schinkensauce vom Schwein Spaghetti Carbonara ^{1, 2, 3, R, A, AL, G, I}
Zusatzstoffe	A, AL, L, K		3 G	1, 2, 3, R A, AL, G, I
Allergene	Kilojoule: 1752,5kJ / Kilokalorien: 415,2kcal / Fett: 10,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,3g / Zucker: 11,3g / Salz: 3,3g / : / :		Kilojoule: 1890,1kJ / Kilokalorien: 454,2kcal / Fett: 29,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 14,6g / Zucker: g / Salz: 5,6g / : / :	Kilojoule: 2944,1kJ / Kilokalorien: 698,9kcal / Fett: 20,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 9,4g / Zucker: 14,4g / Salz: 3,6g / : / :
Nährwerte				
Vegetarisch	Schupfnudelpfanne mit mediterranem Gemüse und Dip Schupfnudeln ^{1, A, AL, C} Kräuter Quark ^{3, 5, G, L} Gemüsepfanne ¹		Blumenkohl in Bechamelsauce dazu Salzkartoffeln Blumenkohl Auflauf ^{1, A, AL, G, I}	Gemüsetortilla mit Kartoffeln und Ei gebacken Gemüsetortilla ^{C, G}
Zusatzstoffe	1, 3, 5, C, L, L		1 A, AL, G, I	C, G
Allergene	Kilojoule: 3008,7kJ / Kilokalorien: 713,9kcal / Fett: 32,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 6,5g / Zucker: g / Salz: 6,7g / : / :		Kilojoule: 1164,3kJ / Kilokalorien: 279kcal / Fett: 21,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 13g / Zucker: 3,7g / Salz: 4,6g / : / :	Kilojoule: 1699kJ / Kilokalorien: 406,1kcal / Fett: 23,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 10,8g / Zucker: g / Salz: 9,9g / : / :
Nährwerte				
Gemüse	Gemüsepfanne ¹		Erbsen ^{1, I}	Vichykarotten ^{1, I}
Zusatzstoffe			1	1
Allergene	Kilojoule: 752,8kJ / Kilokalorien: 179,4kcal / Fett: 15,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,4g / Zucker: g / Salz: 0,7g / : / :		Kilojoule: 328kJ / Kilokalorien: 126,2kcal / Fett: 1,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,9g / Zucker: 14,6g / Salz: 0,9g / : / :	Kilojoule: 395,4kJ / Kilokalorien: 95,6kcal / Fett: 4,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,1g / Zucker: 9,7g / Salz: 0,9g / : / :
Nährwerte				
oder wahlweise				
Salat	Salat Beilage Mix Dressing American ^{C, J}		Tomatensalat ^{3, 5, L}	Möhrensalat ^{3, 5, L}
Zusatzstoffe	C, J		3, 5	3, 5
Allergene	Kilojoule: 313kJ / Kilokalorien: 74,8kcal / Fett: 6,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3g / Zucker: 1,5g / : / :		Kilojoule: 409,6kJ / Kilokalorien: 97,5kcal / Fett: 8,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / Zucker: g / Salz: 2g / : / :	Kilojoule: 225kJ / Kilokalorien: 53,7kcal / Fett: 5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,4g / Zucker: 0,2g / Salz: 0,5g / : / :
Nährwerte				
Pizza & Pasta	Pasta Tomatensauce & Bolognesesauce Spiralnudeln ^{A, AL} Tomaten Basilikumsauce ^{1, A, AL, I} Bolognese Sauce Rind ^{A, AL, I}		Pasta Tomatensauce & Bolognesesauce Spiralnudeln ^{A, AL} Tomaten Basilikumsauce ^{1, A, AL, I} Bolognese Sauce Rind ^{A, AL, I}	Pizza Pomodoro & Salami & Schinken Pizza Margarita/Pomodoro ^{A, AL, G} Pizza Salami ^{2, 3, A, AL, G} Pizza Prosciutto ^{2, 3, R, A, AL, G}
Zusatzstoffe	1		1	2, 3, R
Allergene	Kilojoule: 1151,7kJ / Kilokalorien: 747,6kcal / Fett: 24,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 8,1g / Zucker: g / Salz: 1,5g / : / :		Kilojoule: 1151,7kJ / Kilokalorien: 747,6kcal / Fett: 24,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 8,1g / Zucker: g / Salz: 1,5g / : / :	Kilojoule: 7461,5kJ / Kilokalorien: 1771,8kcal / Fett: 62,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 31g / Zucker: 15,7g / Salz: 13,9g / : / :
Nährwerte				
Dessert	Vanillesauce ^G Wackelpudding ¹		Pfirsichjoghurt ^G	Vanillequark ^G
Zusatzstoffe	1		G	G
Allergene	Kilojoule: 850,6kJ / Kilokalorien: 201,5kcal / Fett: 1,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,7g / Zucker: 18,9g / Salz: 0,4g / : / :		Kilojoule: 362kJ / Kilokalorien: 85kcal / Fett: 1,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,8g / Zucker: 13,3g / Salz: 0,1g / : / :	Kilojoule: 522,7kJ / Kilokalorien: 124,8kcal / Fett: 4,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,5g / Zucker: 5,9g / Salz: 0,1g / : / :
Nährwerte				
oder wahlweise				
Obst	Apfel		Birne	Apfel
Zusatzstoffe				
Allergene	Kilojoule: 217kJ / Kilokalorien: 52kcal / Fett: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Zucker: g / Salz: 0g / : / :		Kilojoule: 328,5kJ / Kilokalorien: 78kcal / Fett: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Zucker: g / Salz: 0g / : / :	Kilojoule: 217kJ / Kilokalorien: 52kcal / Fett: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Zucker: g / Salz: 0g / : / :
Nährwerte				
Hinweis	Bis zur angestrebten Zertifizierung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung sind die Hauptkomponenten der jeweiligen Gerichte grün markiert			



Betriebsstätte:
Mensa Neunkirchen
Rathausstraße 2A
53819 Neunkirchen-Seelscheid
Ansprechpartner: Herr Frank Neumann
Telefon: 02247 / 900 25 69
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

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 Pekannuss, 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.

Legende

Hinweis