## SPEISENANGEBOT

## Mensa Neunkirchen - DGE Komponenten

KW 43	Montag, 23/10/23	Dienstag, 24/10/23	Mittwoch, 25/10/23	Donnerstag, 26/10/23	Freitag, 27/10/23
	Hühnerfrikassee		Gebratenes Geflügelhacksteak	Lachslasagne mit feinem Gemüse	
	mit Erbsen und Möhren in der Sauce		mit Bratensauce dazu Schwenkkartoffeln	kleine Möhren-, Lauch- und Selleriewürfel	
	dazu Vollkornreis			in Rahmsauce überbacken	
Tagesgericht				Lasagne <sup>A, A1, C, D, G, I</sup>	
	Hühnerfrikassee <sup>A, C, F, G, I, J</sup> Vollkornreis		Geflügelfrikadelle <sup>A, A1, C</sup> Bratensauce <sup>1</sup>	Lasagne	
	Volikornieis		Kartoffel		
			No. Conc.		
Nährwerte	Kilokalorien: 565,6kcal / KH: 83,7g / BE: 7BE / Fett: 2g / Zucker: 0g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g / Kilojoule: 2468,4kJ		Kilokalorien: 554,9kcal / KH: 18g / BE: 1,4BE / Fett: 2,6g / Zucker: 1g / Salz: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,1g / Kilojoule: 1695,4kJ	Kilokalorien: 649,5kcal / KH: 12,1g / BE: 1BE / Fett: 15,9g / Zucker: 0g / Salz: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,5g / Kilojoule: 1003,8kJ	
			oder wahlweise		
	Hühnerfrikassee		Rinderhacksteak	Meeresfiguren	
	mit Erbsen und Möhren in der Sauce		mit Bratensauce dazu Schwenkkartoffeln	-Seelachs aus nachhaltigem Fischfang-	
Alternatives	dazu Langkornreis			mit Tomatensauce und Kartoffeln	
Tagesgericht	_		Rinderfrikadelle <sup>A, A1, C</sup>	Meeresfiguer Fisch <sup>3, A, A1, C, D, F, G</sup>	
ragesgenene	Hühnerfrikassee <sup>A, C, F, G, I, J</sup> Reis		Bratensauce <sup>1</sup>	Tomaten Basilikumsauce <sup>1,1</sup>	
	neis		Kartoffel	Salzkartoffeln	
Nährwerte	Kilokalorien: 568,8kcal / KH: 86g / BE: 2BE / Fett: 1,3g / Zucker: 0,3g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,3g / Kilojoule: 2494,8kJ		Kilokalorien: 429,9kcal / KH: 2g / BE: 0,2BE / Fett: 0,9g / Zucker: 0,1g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / Kilojoule: 322,5kJ	Kilokalorien: 339,5kcal / KH: 25,9g / BE: 2,2BE / Fett: 0,2g / Zucker: g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Kilojoule: 694,4kJ	
	3 Stück süße Pfannkuchen		Blumenkohl Käse Bratling	Rahmspinat	
	dazu Apfelmus		mit Kartoffeln und Kräuterdip	mit Kartoffeln und Rührei	
	duzu Aprenius		The Rate of Carl and Reduceralp	The Rate of Children	
Vegetarisch	. A A1 C G		1 A A1 G	G.I.	
	Pfannkuchen A, A1, C, G		Blumenkohl - Käse Medaillon <sup>1, A, A1, G</sup>	Rahmspinat <sup>G, I</sup> Rührei <sup>1, C, G, I</sup>	
	Apfelmus <sup>3</sup>		Kräuter Quark 3, 5, G, L Salzkartoffeln vegelansch	Rührei 2003 Salzkartoffeln vegetarisch	
	*eat		Salzkai torrem	Salzkai torrelli	
Nährwerte	Kilokalorien: 71,3kcal / KH: 0g / BE: 0BE / Fett: 0g / Zucker: 0g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 3,1kJ		Kilokalorien: 421,4kcal / KH: 21,4g / BE: 1,8BE / Fett: 0,2g / Zucker: g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 500,5kl	Kilokalorien: 403,1kcal / KH: 28,4g / BE: 2,3BE / Fett: 10,3g / Zucker: g / Salz: 0,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 3g / Kilojoule: 1677,5kl	
	Leipziger Allerlei		Karottengemüse	Rahmspinat	
Gemüse	Erbsen, Möhren, Spargel		vegetarisch	Rahmspinat vegelarisch	
	Kilokalorien: 98,9kcal / KH: 11,4g / BE: OBE / Fett: 1,4g / Zucker: 5,3g / Salz: 0,1g / davon gesättigte		Kilokalorien: 30,2kcal / KH: 0,2g / BE: 0BE / Fett: 0g / Zucker: 0g / Salz: 0g / davon gesättigte	Killokalorien: 74,2kcal / KH: 5,3g / BE: 0,4BE / Fett: 0g / Zucker: 0g / Salz: 0g / davon gesättigte	
Nährwerte	Fettsäuren: 0,3g / Kilojoule: 415,2kJ		Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 5kJ	Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 277,9kJ	
oder wahlweise					
	Salat Mix Eisberg Endivien Radiccio		Möhrensalat <sup>3, 5, L</sup>	Salat Mix Eisberg Endivien Radiccio	
Salat	Dressing American 1, C, J			Dressing French C, G, J	
Nährwerte	Kilokalorien: 80,2kcal / KH: 4g / BE: 0,2BE / Fett: 6,5g / Zucker: 2,4g / Salz: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / Kilojoule: 333,1kJ		Kilokalorien: 66,9kcal / KH: 5,1g / BE: 0,4BE / Fett: 0,1g / Zucker: 0g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 289,6kJ	Kilokalorien: 66kcal / KH: 2,3g / BE: 0,2BE / Fett: 5,8g / Zucker: 1,9g / Salz: 0,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g / Kilojoule: 272,8kJ	
	Wechselnde Pasta		Wechselnde Pasta	Pizza	
	mit verschiedenen Saucen		mit verschiedenen Saucen	Pomodoro & Salami & Schinken	
Pizza & Pasta	Spiralnudeln		Spiralnudeln	Pizza Margarita/Pomodoro <sup>G</sup>	
1 1224 & 1 4344	Tomaten Basilikumsauce <sup>1, I</sup>		Tomaten Basilikumsauce <sup>1,1</sup>	Pizza Salami <sup>2,3,G</sup>	
	Bolognese Sauce Rind <sup>1</sup>		Bolognese Sauce Rind	Pizza Prosciutto <sup>2, 3, 8, G</sup>	
	-				
Dessert	Stracciatellajoghurt <sup>G</sup>		Beerenquark <sup>G</sup> vegan	Kuchenstück <sup>A, A1, C, G</sup>	
			V415*		
Nährwerte	Kilokalorien: 132kcal / KH: 20,2g / BE: 1,7BE / Fett: 3,8g / Zucker: / Salz: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,3g / Kilojoule: 552kJ		Kilokalorien: 114,2kcal / KH: 15,3g / BE: 1,3BE / Fett: 0,2g / Zucker: 0g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Kilojoule: 495,1kl	Killokalorien: 243,7kcal / KH: 32,6g / BE: / Fett: 9,3g / Zucker: 18,6g / Salz: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,7g / Kilojoule: 1022,1kJ	
oder wahlweise					
Obst	Apfel		Birne	Apfel	
Nährwerte	Kilokalorien: 52kcal / KH: 11,4g / BE: 1BE / Fett: 0,4g / Zucker: g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Kilojoule: 217kJ		Kilokalorien: 78kcal / KH: 18,6g / BE: 1,5BE / Fett: 0,5g / Zucker: g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 328,5kJ	Kilokalorien: 52kcal / KH: 11,4g / BE: 1BE / Fett: 0,4g / Zucker: g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Kilojoule: 217kJ	
	<u> </u>	<u> </u>		chen dem DGF-Qualitätsstandard für die Ver	nflogung



Betriebsstätte: Mensa Neunkirchen Rathausstraße 24 53819 Neunkirchen-Seelscheid Ansprechpartner: Herr Frank Neumann Telefon: 02247 / 900 25 69 Mail: mensa.nk@dk-kochwerk.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.



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 enthälf (Sinder - A1 aus Weizer, A2 aus Fogger, A3 aus Gerste, A4 aus Hafer, A5 aus Dinkel / B enthält Krebstiere / C enthält Fisch / E enthält Fisch / E enthält Soja / G enthält Milch einschl. Laktose / H enthält Schalenfrüchte - H1 aus Mandeln, H2 aus Haselnuss,

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 Haselnus H3 aus Walnuss, H4 aus Cashewnuss, H5 aus Pekanuss, H6 aus Paranuss, H7 aus Pistazie, H8 aus Macadamianuss / I enthält Sellerie / J enthält Seam / L 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.