

# SPEISENANGEBOT

## Mensa Leichlingen

KW 19	Montag, 06.05.24	Dienstag, 07.05.24	Mittwoch, 08.05.24	Donnerstag, 09.05.24	Freitag, 10.05.24
<b>Tagesgericht</b>	<b>Rindergulasch "ungarische Art" mit Zwiebeln und Paprika, dazu Vollkornpasta</b>  Rindergulasch <sup>A, A1, G</sup> Vollkornreis <sup>1</sup>  1 A, A1, G Kilojoule: 2745,4kJ / Kilokalorien: 652,5kcal / Fett: 27g / davon gesättigte Fettsäuren: 8,3g / Zucker: 4,7g / Salz: 2,9g / : / :	<b>Putentasche "Cordon bleu" gefüllt mit Putenschinken dazu Rahmsauce und Rosmarinkartoffeln</b>  Putentasche Cordon bleu <sup>1, 2, 8, A, A1, A3, G</sup> Rahmsauce <sup>1, A, A1, G</sup> Kroketten <sup>A, A1</sup>  1, 2, 8 A, A1, A3, G Kilojoule: 3105,8kJ / Kilokalorien: 740,9kcal / Fett: 50,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 20,4g / Zucker: 4g / Salz: 3,5g / : / :	<b>Putensteak natur in Bratensauce dazu Kartoffelpüree</b>  Putenschnitzel natur Kartoffelpüree G  G  Kilojoule: 1530,4kJ / Kilokalorien: 366,7kcal / Fett: 19,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 10,3g / Zucker: g / Salz: 2,8g / : / :	<b>Christi Himmelfahrt</b>	<b>Kurztage</b>
<b>Vegetarisch</b>	<b>Blumenkohl-Käse Bratling mit Kräuterquark und Cous Cous</b>  Blumenkohl - Käse Medaillon <sup>A, A1, G</sup> Kräuter Quark <sup>3, 5, G, L</sup> Cous Cous <sup>A, A1, I</sup>  3, 5 A, A1, G, I, L Kilojoule: 2434,2kJ / Kilokalorien: 580,9kcal / Fett: 30,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,4g / Zucker: 9,7g / Salz: 3,7g / : / :	<b>3 Stück Eierpfannkuchen mit Beerengrütze</b>  Eierpfannkuchen <sup>A, A1, C, G</sup> Beerengrütze  A, A1, C, G Kilojoule: 2043,4kJ / Kilokalorien: 485,9kcal / Fett: 9,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,1g / Zucker: 18,2g / Salz: 1,2g / : / :	<b>Mailänder Gnocchi Pfanne mit buntem Gemüse und Tomatensauce</b>  Gnocchipfanne <sup>A, A1, C</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, I</sup>  1 A, A1, C, I Kilojoule: 3048,4kJ / Kilokalorien: 720,8kcal / Fett: 15,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,2g / Zucker: g / Salz: 5,6g / : / :	<b>Mensa geschlossen</b>	<b>Mensa geschlossen</b>
<b>Gemüse</b>	<b>Täglich frisch zubereitetes Tagesgemüse als Beilage zu den Hauptgerichten an unserer Warmausgabe.</b>				
<b>Salat</b>	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Salate als Beilage mit verschiedenen Dressingsorten von unserem Salatbuffet.</b>				
<b>Pizza &amp; Pasta</b>	<b>Pasta</b> <b>Tomatensauce &amp; Bolognesesauce</b> Spiralnudeln <sup>A, A1</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, I</sup> Bolognese Sauce Rind <sup>A, A1, I</sup>  1 A, A1, I Kilojoule: 3143,2kJ / Kilokalorien: 746,4kcal / Fett: 24,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 8g / Zucker: 10,6g / Salz: 5,5g / : / :	<b>Pizza</b> <b>Pomodoro &amp; Salami &amp; Schinken</b> Pizza Margarita/Pomodoro <sup>A, A1, G</sup> Pizza Salami (Geflügel Halal) <sup>2, 3, A, A1, G</sup> Pizza Prosciutto (Geflügel Halal) <sup>2, 3, 8, A, A1, G</sup>  2, 3, 8 A, A1, G Kilojoule: 7482,8kJ / Kilokalorien: 1776,9kcal / Fett: 63g / davon gesättigte Fettsäuren: 31,2g / Zucker: 15,5g / Salz: 13,5g / : / :	<b>Pasta</b> <b>Tomatensauce &amp; Bolognesesauce</b> Spiralnudeln <sup>A, A1</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, I</sup> Bolognese Sauce Rind <sup>A, A1, I</sup>  1 A, A1, I Kilojoule: 3143,2kJ / Kilokalorien: 746,4kcal / Fett: 24,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 8g / Zucker: 10,6g / Salz: 5,5g / : / :		
<b>Aus dem Wok</b>	<b>Wok Curry Huhn</b> Wok Curry Huhn <sup>I, J, K</sup>  I, J, K Kilojoule: 674,4kJ / Kilokalorien: 161kcal / Fett: 5,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,9g / Zucker: g / Salz: 1,5g / : / :	<b>Wok Gemüse</b> Wokgemüse <sup>1, 2, 4, A, A1, F, I, K</sup>  1, 2, 4 A, A1, F, I, K Kilojoule: 718,6kJ / Kilokalorien: 171,3kcal / Fett: 10,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,4g / Zucker: g / Salz: 3,3g / : / :	<b>Wok Karibik Style</b> Wok Karibik Style <sup>I, J, K</sup>  I, J, K Kilojoule: 661kJ / Kilokalorien: 157,8kcal / Fett: 5,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,9g / Zucker: g / Salz: 1,4g / : / :		
<b>Dessert</b>	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer Desserts vom unserem Dessertbuffet.</b>				
<b>Obst</b>	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Obstsorten von unserem Obstbuffet.</b>				

**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 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

**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.