

**Von 18.02.2019
bis 22.02.19**

Mensa Königswall

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Königsberger Klopse ^{s,} 8, a, c, g, j, a1 Salzkartoffeln Apfel-Möhrenrohkost	Nürnberger Schweinsbratwürstel ^{8, g} Sauerkraut ⁱ hausgemachtes Kartoffelpüree ^g	Hähnchenbrustschnitzel ^{a, a1} Jägersauce ^{R, i} Kräuterkarotten ¹ Pommes frites	Großmutter's Linseneintopf ^{S, 3, 17, i} Bockwurst ^{S, R, 2, 3, 8, 27} Dinkel-Vollkornbrötchen ^{a, a1, a5}	gebackenes Seelachsfilet Tomate- Mozzarella ^{13, a, c, d, g, j, a1} Käsecremesoße ^{1,} ^{8, a, g, i, a1} Schmetterlingsnudeln ^{a, c, a1} Gurken-Dillsalat
Menü B	veget. gefüllte Riesenravioli in Tomatensoße ^{1, a, c, i, a1} Apfel-Möhrenrohkost 	Sesam-Karottenstick ^{24, a, i, k} Kräutercreme ^g gebackene Kartoffelspalten ^{a, a1} Steckrübeneintopf ^{S, 3,} ^{17, i}	Cheese steak, gebackener Weichkäse ^{24, g} Tzaziki ^g Djuvecreis ⁱ Krautsalat 	Bauerntasche Vitality, bunte Gemüsestreifen in einem Bauern-Landteig ^{22, 24, a, c, g, i} Kartoffelgratin ^g bunter Salat Joghurt- Kräuter dressing ^{c, g} 	knusprig gebratener Hähnchenschenkel frisch aus dem Ofen Rahmsauce ^g Buttergemüse ^g Salzkartoffeln
	Nudelstation Salatstation Dessert	.	.	Nudelstation Salatstation Dessert	Nudelstation Salatstation Dessert

- S mit Schweinefleisch
- R mit Rindfleisch
- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 8 mit Phosphat
- 13 mit Milcheiweiß
- 17 mit Nitritpökelsalz
- 22 mit Milchpulver
- 24 mit Stärke
- 27 unter Schutzatmosphäre verpackt

- a Gluten
- c Eier
- d Fisch
- g Milch
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- a1 Weizen
- a5 Dinkel
- mit Schweinefleisch
- vegetarisch

Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt

Selbstverständlich werden alle unsere Gerichte ohne Geschmacksverstärker hergestellt

Wir verwenden kein Formfleisch !

Technologisch unvermeidbare geringfügige Spuren allergener Stoffe, die unbeabsichtigt während der Produktion, Lagerung oder dem Transport in das Produkt gelangen können, können nicht ausgeschlossen werden!



Mensa Stiftung Minden gemeinnützige GmbH



Speise / Komponente	Allergene									
Königsberger Klopse, Salzkartoffeln, Apfel-Möhrenrohkost										
Königsberger Klopse										
Nürnberger Schweinsbratwürstel, Sauerkraut, hausgemachtes Kartoffelpüree										
Nürnberger Schweinsbratwürstel										
Sauerkraut										
hausgemachtes Kartoffelpüree										
Hähnchenbrustschnitzel Jäger Art mit Kräuterkarotten und Pommes frites										
Hähnchenbrustschnitzel										
Jägersauce										
Großmutter's Linseneintopf, Bockwurst, Dinkel-Vollkornbrötchen										
Großmutter's Linseneintopf										
Dinkel-Vollkornbrötchen										
gebackenes Seelachsfilet Tomate-Mozzarella, Käsecremesoße, Schmetterlingsnudeln, Gurken-Dillsalat										
gebackenes Seelachsfilet Tomate-Mozzarella										
Käsecremesoße										
Schmetterlingsnudeln										
veget. gefüllte Riesenravioli in Tomatensoße, Apfel-Möhrenrohkost										
veget. gefüllte Riesenravioli in Tomatensoße										
Sesam-Karottenstick, Kräutercreme, gebackene Kartoffelspalten, Steckrübeneintopf										
Sesam-Karottenstick										
Kräutercreme										
gebackene Kartoffelspalten										
Steckrübeneintopf										
Cheese steak, gebackener Weichkäse, Tzaziki, Djuvecreis, Krautsalat										
Cheese steak, gebackener Weichkäse										
Tzaziki										



Mensa Stiftung Minden gemeinnützige GmbH



	Djuvecreis						www.mensa-stiftung-minden.de			
	Bauerntasche Vitality, bunte Gemüsestreifen in einem Bauern-Landeig, Kartoffelgratin, bunter Salat, Joghurt-Kräuterdressing									
	Bauerntasche Vitality, bunte Gemüsestreifen in einem Bauern-Landeig									
	Kartoffelgratin									
	Joghurt-Kräuterdressing									
	knusprig gebratener Hähnchenschenkel frisch aus dem Ofen, Rahmsauce, Buttergemüse, Salzkartoffeln									
	Rahmsauce									
	Buttergemüse									

- Gluten
- Eier
- Fisch
- Milch
- Sellerie
- Senf
- Sesam
- Weizen
- Dinkel