

# Mensa Willich

KW 04	Montag, Januar 22, 2018	Dienstag, Januar 23, 2018	Mittwoch, Januar 24, 2018	Donnerstag, Januar 25, 2018	Freitag, Januar 26, 2018
<b>Gericht 1</b>	<b>Klare Hühnersuppe</b> <sup>(3,a1,i)</sup> mit Gemüse und Reis	<b>Hähnchenkeule</b> mit Vichykarotten <sup>(i)</sup> und Kartoffeln	<b>Rinderhacksteak</b> <sup>(a1,c,i,j)</sup> mit Bohnen und Kartoffeln	<b>Leberkäse</b> <sup>(2,3,8)</sup> mit Senfsauce <sup>(a1,j)</sup> Sauerkraut und Püree <sup>(g)</sup>	<b>Fish &amp; Chips</b> <b>Backfischnuggets</b> <sup>(a1,c,d,g)</sup> mit Remouladensauce <sup>(1,9,a1,c,j)</sup> und Pommes frites
<b>Aus dem Wok</b>	<b>Karibik Style</b> Schweinefleischstreifen mit Marktgemüse in Kokossauce dazu Reis <sup>(a1,f,g,i)</sup>	<b>Red Dragon Mix</b> feine Gemüsestreifen mit Putenfleisch in Chilisauce und Nudeln <sup>(a1,f,g,i)</sup>	<b>Indonesisches Gemüsecurry</b> mit pikanter Kräutersauce und Ebly <sup>(a1,f,g,i)</sup>	<b>Power &amp; Sweet Wok</b> Hähnchenstreifen, Ananas und buntes Gemüse Süß- sauer mit Basmatireis <sup>(a1,f,g,i)</sup>	<b>Fit Power Mix</b> marktfrisches Gemüse mit Rinderhackfleisch und Ebly <sup>(a1,f,g,i)</sup>
<b>Pizza &amp; Pasta</b>	<b>Pasta</b> <sup>(a1)</sup> - mit Tomatensauce <sup>(i)</sup> - mit Bolognesesauce <sup>(a1,a3,i)</sup>	<b>Pizza Margherita</b> <sup>(1,2,a1,g)</sup> <b>Pizza Salami</b> <sup>(1,2,3,a1,g)</sup> <b>Pizza Schinken</b> <sup>(1,2,3,8,a1,g)</sup>	<b>Pasta</b> <sup>(a1)</sup> - mit Tomatensauce <sup>(i)</sup> - mit Bolognesesauce <sup>(a1,a3,i)</sup>	<b>Pizza Margherita</b> <sup>(1,2,a1,g)</sup> <b>Pizza Salami</b> <sup>(1,2,3,a1,g)</sup> <b>Pizza Schinken</b> <sup>(1,2,3,8,a1,g)</sup>	<b>Pasta</b> <sup>(a1)</sup> - mit Tomatensauce <sup>(i)</sup> - mit Bolognesesauce <sup>(a1,a3,i)</sup>
<b>Gericht 2</b>	<b>Gemüse- Vollkorn Bratling</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Kräuterquark <sup>(g)</sup> und Kartoffeln	<b>Milchreis</b> <sup>(g)</sup> mit Zimt und Zucker dazu Früchtekompott	<b>Überbackenes Eieromlette</b> <sup>(c,g)</sup> mit Gemüsefüllung und Tomatensauce <sup>(i)</sup> dazu Kartoffeln	<b>Käsemakkaroni</b> kurze Makkaroni mit Käse <sup>(a1,g,i)</sup> dazu Tomatensauce <sup>(i)</sup>	<b>Rahmspinat</b> <sup>(g,i)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Rührei <sup>(c)</sup>
<b>Dessert</b>	<b>Täglich frische Auswahl an verschiedenen Desserts und Obst<sup>7</sup></b>				
<b>Rohkosttheke</b>	<b>Täglich frische Salatvariationen, verschiedene Dressingsorten und Croutons</b>				

Zusatzstoffe	Allergene
1 Farbstoff	a Glutenhaltige Getreide/ a1 Weizen/ a2 Roggen/ a3 Gerste/ a4 Hafer
2 Konservierungsstoff	b Krebstiere j Senf
3 Antioxidationsmittel	c Eier k Sesam
4 Geschmacksverstärker	d Fisch l Schwefeldioxid
5 geschwefelt	e Erdnuss m Lupine
6 geschwärzt	f Soja n Weichtiere
7 gewachst	g Milch
8 Phosphat	h Schalenfrüchte/Nüsse
9 Süßungsmittel	i Sellerie
8 Phosphat	h Schalenfrüchte/Nüsse
9 Süßungsmittel	i Sellerie

DK Integrationsbetriebe gGmbH

Küchenleiter Frank Meyer

Tel: 02154-9508707

Fax: 02154-9533272

[mensa.willich@dk-integrationsbetriebe.de](mailto:mensa.willich@dk-integrationsbetriebe.de)

<http://www.dk-integrationsbetriebe.de>

