

# Mensa Willich

KW 05	Montag, Januar 29, 2018	Dienstag, Januar 30, 2018	Mittwoch, Januar 31, 2018	Donnerstag, Februar 01, 2018	Freitag, Februar 02, 2018
<b>Gericht 1</b>	<b>Chili con Carne</b> <sup>(a1,a3,i)</sup> Rindfleischgericht mit Bohnen und Mais dazu Baguette <sup>(a1)</sup>	<b>Panierte Hähnchenbrust</b> <sup>(a1,c)</sup> Bratensauce <sup>(a1)</sup> Wedges	<b>Geflügelbratwurst</b> mit Rahmkohlrabi <sup>(g)</sup> und Kartoffeln	<b>Penne al forno</b> Nudelauflauf mit Hackfleischsauce <sup>(a1,a3,c,g,i)</sup>	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> <sup>(a1,d)</sup> Dill- Senfsauce <sup>(g,i,i)</sup> Reis
<b>Aus dem Wok</b>	<b>Dschingis Khan</b> mongolisches Wokgericht mit Schinkenstreifen und Nudeln <sup>(a1,f,g,i)</sup>	<b>Scharfer Thai Wok</b> rote Linsen mit Gemüsewürfel und Putenfleisch <sup>(a1,f,g,i)</sup>	<b>Vegi- Curry Wok</b> Knackiges Gemüse in Mango Sauce dazu Reis <sup>(a1,f,g,i)</sup>	<b>Gong Bao Wok</b> Rindfleischstreifen, erlesener Gemüsevariation Erdnussbutter und Reis <sup>(a1,f,g,i)</sup>	<b>Bami Goreng</b> Indonesisches Nudelgericht mit knackigem Gemüse und Hähnchenfleisch <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>Gemüseschnitzel</b> <sup>(a1,a4)</sup> mit Schnittlauchsauce <sup>(g,i)</sup> und Kartoffeln	<b>Gefüllter Germknödel</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesauce <sup>(g)</sup>	<b>Karotten- Orangensuppe</b> <sup>(f,i,g)</sup> mit Baguette <sup>(a)</sup>	<b>Vegetarische Frühlingsrolle</b> <sup>(a1,c,f)</sup> mit Reis und Currysauce <sup>(g,i)</sup>	<b>Falaffelbällchen</b> <sup>(a1)</sup> mit Gemüse- Volkornreis dazu Minzjoghurt <sup>(g)</sup>
<b>Dessert</b>	<b>Täglich frische Auswahl an verschiedenen Desserts und Obst<sub>7</sub></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>

