

Mensa Speisenplan

KW 39	Montag, 21. September 2020	Dienstag, 22. September 2020	Mittwoch, 23. September 2020	Donnerstag, 24. September 2020	Freitag, 25. September 2020
Tagesgericht	Linseneintopf ^{i,j} mit Kartoffelwürfeln und Gemüsen dazu Geflügel Wienerle ^{2,3,8} und Brot ^{a1,a2}	Gebackener Hähnchenunterschenkel dazu Naturreis und Vichy Karotten ⁱ	Rindergulasch ^{a1,i} Ungarische Art mit Zwiebeln und Paprika, dazu Spätzle ^{a1} Bohnensalat American Style ^{cj}	Geflügelbratwurst dazu Kartoffelpüree ^g Lauchgemüse ^g	Kabeljaufilet in Limetten- Petersilien Panade ^(a1,d) mit Zitronensauce ^(g) und Kartoffeln und Salat
Vegetarisch 	Brokkoli Nussecke ^{a1,a4,h1,h2,i} mit Mandeln und Haselnüssen dazu Kräuterquark ^g und Kartoffeln	Warmer Milchreis ^g dazu Früchtekompott mit Zimt und Zucker	Vollkornnudeln ^{a1} mit Gemüsebolognese ^{a1,i}	Mailänder Gnocchipfanne ^{a1,c} mit Gemüse, dazu Tomatensauce ⁱ	Ofenkartoffel mit Gemüse ⁱ und Schnittlauchquark ^g
	Täglich wechselnde Auswahl frischer Desserts und saisonaler Obstsorten.				

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Phosphat
- 9 Süßungsmittel

Allergene

- a Glutenhaltige Getreide
- a1 Weizen
- a2 Roggen
- a3 Gerste
- a4 Hafer
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnuss

- f Soja
- g Milch
- h Schalenfrüchte/Nüsse
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxid
- m Lupine
- n Weichtiere

- h1 Mandeln
- h2 Haselnüsse
- h3 Walnüsse
- h4 Kaschukerne
- h5 Pecanüsse
- h6 Paranüsse
- h7 Pistazien
- h8 Macadamianüsse

Die Kette KochWerk gGmbH
Küchenleiter Frank Meyer
Tel: 02154-9508707
Fax: 02154-9533272

mensa.willich@dk-kochwerk.de
www.dk-kochwerk.de

