

Mensa Speisenplan

KW 47	Montag, 16. November 2020	Dienstag, 17. November 2020	Mittwoch, 18. November 2020	Donnerstag, 19. November 2020	Freitag, 20. November 2020
Tagesgericht	Gebratene Hähnchenbrust dazu Kräuterkartoffeln und Rahmkohlrabi ^{g,i}	Pfannengyros aus der Putenkeule mit Tsatsiki ^g Reis und Krautsalat	Hähnchencurry ^{g,i} mit Gemüse und Nudeln ^{a1}	Möhrengemüse ^{a1,i} Bürgerlich mit Kartoffeln untereinander dazu eine Rinderfrikadelle ^{a1,c}	MSC Seelachsfilet ^d in der Reis Pop Panade mit Zitronensauce ^g Petersilienkartoffeln Möhrensalat
Vegetarisch 	Karotten Orangensuppe ^{g,i} mit Baguette ^{a1}	Pizza ^{a1} (Laktose frei) - Margarita ^g Krautsalat	Allgäuer Käsespätzle ^{a1} mit Röstzwiebeln ^{a1} und Rahmsauce ^{a1,g,i} Bohnensalat ^{c,g,i,j}	Kartoffelrösti mit Gemüse Ragout in Sauce Hollandaise ^{c,g,i}	Vegetarische Tortellini mit Gemüsefüllung ^{a1,c,g} in Käserahmsauce ^{g,i}
	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

