

Mensa Willich

KW 10	Montag, März 05, 2018	Dienstag, März 06, 2018	Mittwoch, März 07, 2018	Donnerstag, März 08, 2018	Freitag, März 09, 2018
Gericht 1	Tomatencremesuppe (g,i) mit Fleischbällchen (a1,c,g) und Reis	Hähnchenkeule mit Vichykarotten (i) und Kartoffeln	Rinderhacksteak (a1,c,i,j) mit Bohnen und Kartoffeln	Leberkäse (2,3,8) mit Senfsauce (a1,j) Sauerkraut und Püree (g)	Gebackene Fischfrikadelle (a1,d,g,j) mit Frischkäsedip (g) dazu Kartoffeln
Aus dem Wok	Karibik Style Schweinefleischstreifen mit Marktgemüse in Kokossauce dazu Reis (a1,f,g,i)	Red Dragon Mix feine Gemüsestreifen mit Putenfleisch in Chilisauce und Nudeln (a1,f,g,i)	Indonesisches Gemüsecurry mit pikanter Kräutersauce und Ebly (a1,f,g,i)	Power & Sweet Wok Hähnchenstreifen, Ananas und buntes Gemüse Süß- sauer mit Basmatireis (a1,f,g,i)	Fit Power Mix marktfrisches Gemüse mit Rinderhackfleisch und Ebly (a1,f,g,i)
Pizza & Pasta	Pasta (a1) - mit Tomatensauce (i) - mit Bolognesesauce (a1,a3,i)	Pizza Margherita (1,2,a1,g) Pizza Salami (1,2,3,a1,g) Pizza Schinken (1,2,3,8,a1,g)	Pasta (a1) - mit Tomatensauce (i) - mit Bolognesesauce (a1,a3,i)	Pizza Margherita (1,2,a1,g) Pizza Salami (1,2,3,a1,g) Pizza Schinken (1,2,3,8,a1,g)	Pasta (a1) - mit Tomatensauce (i) - mit Bolognesesauce (a1,a3,i)
Gericht 2	Gemüse- Vollkorn Bratling (a1,c,i) mit Kräuterquark (g) und Kartoffeln	Cremiger Grießbrei (a1,g) mit kaltem Pfirsichkompott	Überbackenes Eieromlette (c,g) mit Gemüsefüllung und Tomatensauce (i) dazu Kartoffeln	Käsemakkaroni kurze Makkaroni mit Käse (a1,g,i) dazu Tomatensauce (i)	Kartoffelrösti "Schweizer Art" mit Gemüseragout in Sauce Hollandaise (c,g,i)
Dessert	Täglich frische Auswahl an verschiedenen Desserts und Obst				
Rohkosttheke	Täglich frische Salatvariationen, verschiedene Dressingsorten und Croutons				

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

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

