

Mensa Willich

KW 11	Montag, März 12, 2018	Dienstag, März 13, 2018	Mittwoch, März 14, 2018	Donnerstag, März 15, 2018	Freitag, März 16, 2018
Gericht 1	Chili con Carne (a1,a3,i) Rindfleischgericht mit Bohnen und Mais dazu Baguette (a1)	Currywurst (8,9,f,i) mit Pommes frites	Möhrengemüse Untereinander (i) mit Rinderfrikadelle (a1,c)	Penne al forno Nudelauflauf mit Hackfleischsauce (a1,a3,c,g,i)	Paniertes Seelachsfilet (a1,d) Dillsauce (g,i,i) Reis
Aus dem Wok	Dschingis Khan mongolisches Wokgericht mit Schinkenstreifen und Nudeln (a1,f,g,i)	Scharfer Thai Wok rote Linsen mit Gemüsewürfel und Putenfleisch (a1,f,g,i)	Vegi- Curry Wok Knackiges Gemüse in Mango Sauce dazu Reis (a1,f,g,i)	Gong Bao Wok Rindfleischstreifen, erlesener Gemüsevariation Erdnussbutter und Reis (a1,f,g,i)	Bami Goreng Indonesisches Nudelgericht mit knackigem Gemüse und Hähnchenfleisch (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	Gemüseschnitzel (a1,a4) mit Schnittlauchsauce (g,i) und Kartoffeln	Kaiserschmarrn (a1,c,g) mit warmer Beerengrütze	Karotten- Orangensuppe (f,i,g) mit Baguette (a)	Vegetarische Frühlingsrolle (a1,c,f) mit Reis und Currysauce (g,i)	Falaffelbällchen (a1) mit Gemüse- Volkornreis dazu Minzjoghurt (g)
Dessert	Täglich frische Auswahl an verschiedenen Desserts und Obst₇				
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>

