

Mensa Willich

KW 11	Montag, 11. März 2019	Dienstag, 12. März 2019	Mittwoch, 13. März 2019	Donnerstag, 14. März 2019	Freitag, 15. März 2019
Gericht 1	Möhrengemüse Untereinander ⁽ⁱ⁾ mit Rinderfrikadelle ^(a1,c)	Cevapcici vom Rind ^(c,f) mit Tsatsiki ^(g) Pommes frites	Kasseler ^(2,3,8) in Senfsauce ^(i,j) dazu Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffelpüree ^(g)	Linseneintopf ^(2,3,i,j) mit Kartoffelwürfeln und Gemüse dazu Wienerle ^(2,3,8) und Brot ^(a1,a2)	Fischfrikadelle ^(a1,d,g,i) an Joghurtremoulade ^(a1,c,g,i,1,9) Kartoffeldrillingen in der Schale
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) Salami ^(1,2,3,a1,g) Schinken ^(1,2,3,8,a1,g)	Pasta ^(a1) - mit Tomatensauce ⁽ⁱ⁾ - mit Bolognesesauce ^(a1,a3,i)	Pizza Margherita ^(1,2,a1,g) Salami ^(1,2,3,a1,g) Schinken ^(1,2,3,8,a1,g)	Pasta ^(a1) - mit Tomatensauce ⁽ⁱ⁾ - mit Bolognesesauce ^(a1,a3,i)
Gericht 2	Monsterravioli vegetarisch gefüllte Maultaschen ^(a1,c,i) mit Käsesauce ^(g,i)	Warmer Milchreis ^(g) mit Mandarinenkompott	Blumenkohl - Käse Bratling ^{a1,g} mit Kräuterquark ^g und Salzkartoffeln	Spiralnudeln ^(a1) mit Gemüsebolognese ⁽ⁱ⁾	Eieromelette ^(c,g) mit Gemüseragout in Sauce Hollandaise ^(c,g) dazu Kartoffeln
Dessert	Täglich frische Auswahl an verschiedenen Desserts und Obst ⁷				
Rohkosttheke	Täglich frische Salatvariationen, verschiedene Dressingsorten und Croutons				

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

Die Kette KochWerk gGmbH

Küchenleiter Frank Meyer

Tel: 02154-9508707

Fax: 02154-9533272

mensa.willich@dk-kochwerk.de

www.dk-kochwerk.de

