


Mensa Willich

KW 15	Montag, 8. April 2019	Dienstag, 9. April 2019	Mittwoch, 10. April 2019	Donnerstag, 11. April 2019	Freitag, 12. April 2019
Gericht 1	Ravioli ^{a1,a2,a3,a4,c,i} mit Rindfleischfüllung in Tomaten Basilikum Sauce ⁱ	Putenschnitzel ^(1,2,8,a1,g) "Art Cordon bleu" und Mischgemüse dazu Kroketten ^(a1)	Currygeschnetzeltes ^(a1,g,i,1) von der Pute mit Früchten dazu Reis	Grobe Metzgerbratwurst vom Schwein ⁽³⁾ mit Rotkohl und Püree ^(g)	Kabeljaufilet in Limetten- Petersilien Panade ^(a1,d) mit Zitronensauce ^(g) und Kartoffeln
 Japan Woche	Beef Teriyaki Style Rindfleischstreifen mit Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln in Teriyakisauce dazu Reis	Rahmen Japanischer Nudeleintopf mit Gemüse und Krabben	Tokio Wok Geschmortes Schweinefleisch mit Sesam in Chili- Ketjap Manis Sauce dazu Reis	Dashi- Udon Suppe Hähnchenwürfel, Gemüse und Udonnudeln in würziger Fischbrühe	Japanischer Tofu Curry Gemüse und Kartoffelwürfel in Ingwer- Kokos Sauce
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	Brokkoli- Nussecke ^(a1,a4,i,Mandeln und Haselnüsse) mit Tomatensauce ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln	Germknödel ^(a1,c,g) mit Vanillesauce ^(g)	Mailänder Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse an Tomatensauce ⁽ⁱ⁾	Ricotta-Spinaci Cannelloni ^(a1,c,g) in Käsesauce überbacken	Kartoffelpuffer ^(2,3,i) mit Apfelmus
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



Die Kette KochWerk
gemeinnützig