

Mensa Willich

KW 20	Montag, 13. Mai 2019	Dienstag, 14. Mai 2019	Mittwoch, 15. Mai 2019	Donnerstag, 16. Mai 2019	Freitag, 17. Mai 2019
Gericht 1	Rindergulasch ^(a1,i) Ungarische Art mit Zwiebeln und Paprika, dazu Kartoffelkloß	Pfannengyros aus der Putenkeule mit Tzatziki ^(e) und Pommes frites	Gebratene Hähnchenbrust mit Bratensauce ^(a1) Rotkohl und Kartoffeln	Deftiger Erbseneintopf mit Kartoffel und Gemüswürfeln ^(2,3,ij) dazu Wienerle ^(2,3,8) und Brot ^(a1,a2)	Fischfilet in Backteig ^(a1,d,g,j) mit Joghurtremoulade ^(a1,c,g,i,1,9) dazu Kartoffeln
Aus dem Wok	Red Dragon Mix feine Gemüstreifen mit Hähnchenfleisch in Chilisauce und Reis ^(a1,f,g,i)	Tofu Curry Wok Gemüse und Kartoffelwürfel in Ingwer- Kokos Sauce dazu Reis ^(a1,f,g,i)	Fernöstlicher Flair Rindfleischstreifen mit frischem Gemüse und Naturreis ^(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) 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	Ofenkartoffel mit Gemüse und Schnittlauchquark ^(g)	Süße Palatschinken ^(a1,c,g) dazu heiße Kirschen	"Valess" Schnitzel ^(a1,a4,g) fleischfreier Bratling aus Milch mit Käsesauce ^(g,i) dazu Naturreis	Allgäuer Käsespätzle ^(1,a1,c,g) mit Röstzwiebeln und Rahmsauce ^(a1,a3,g)	Portion Rührei ^(c,g) mit Rahmspinat ^(i,g) und Kartoffeln
Dessert	Täglich frische Auswahl an verschiedenen Desserts und Obst ⁷				
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	
3 Antioxidationsmittel	c Eier	
4 Geschmacksverstärker	d Fisch	
5 geschwefelt	e Erdnuss	j Senf
6 geschwärzt	f Soja	k Sesam
7 gewachst	g Milch	l Schwefeldioxid
8 Phosphat	h Schalenfrüchte/Nüsse	m Lupine
9 Süßungsmittel	i Sellerie	n Weichtiere

Die Kette KochWerk gGmbH
 Küchenleiter Frank Meyer
 Tel: 02154-9508707
 Fax: 02154-9533272
mena.willich@dk-kochwerk.de
WWW.dk-kochwerk.de

