

Mensa Willich

KW 45	Montag, November 05, 2018	Dienstag, November 06, 2018	Mittwoch, November 07, 2018	Donnerstag, November 08, 2018	Freitag, November 09, 2018
Gericht 1	Geflügelschashlik ^{9,i} mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis und Fingermöhren	Köfta ^{a1,c,g} mediterrane Rindfleischfrikadelle mit Knoblauchdip ^{c,f,g} und Pommes frites	Bratwurstschnecke vom Geflügel ³ mit Rahmkohlrabi ^{g,i} und Salzkartoffeln	Spaghetti ^{a1} Carbonara Schinkensahnesauce ^{2,3,8,g,i}	Seehecht ^{a1,d,g,j} gebraten mit weißer Basilikumsauce ^g dazu Kartoffeln und Kaisergemüse
Aus dem Wok	Karibik Style Schweinefleischstreifen mit Marktgemüse in Kokossauce dazu Kartoffeln (a1,f,g,i)	Red Dragon Mix feine Gemüsestreifen mit Putenfleisch in Chilisaucе 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} 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	Süßkartoffel-Amaranth Bratling mit Kräuterdip ^g und Fingermöhren	Apple Crumble ^{a1} süßer Apfelaufbau mit leckeren Streuseln im Ofen gebacken dazu Vanillesauce ^g	Gnocchi Gemüsepfanne ^{a1,c} mit Schnittlauchsauce ^{g,i}	Vegetarische Kohlroulade ^{a1,c,f} an Rahmsauce ^{g,i} dazu Kartoffelpüree ^g	Gemüsetortilla ^{a1,c,g,i} mit Kartoffeln und Ei gebacken
Dessert	Täglich frische Auswahl an verschiedenen Desserts und Obst₇				
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