



## Mensa Speisenplan

KW 25	Montag, 17. Juni 2019	Dienstag, 18. Juni 2019	Mittwoch, 19. Juni 2019	Donnerstag, 20. Juni 2019	Freitag, 21. Juni 2019
<b>Tagesgericht</b>	<b>Rindergulasch</b> <sup>a1,i</sup> <b>Ungarische Art</b> mit Zwiebeln und Paprika, dazu Vollkorn Pasta <sup>a1</sup>	<b>Gebackene Hähnchenkeule</b> dazu Vichymöhren und Reis	<b>Italienische Minestrone</b> <sup>i</sup> Gemüsesuppe mit Tomaten, Nudeln <sup>a1</sup> und Geflügelbällchen <sup>a1</sup> dazu Brot <sup>a1,a2</sup>	<b>Fronleichnam</b>	<b>MSC Seelachsfilet</b> <sup>d</sup> in der Reis Pop Panade mit Sahnesauce <sup>g,i</sup> Petersilienkartoffeln
<b>Pizza &amp; Pasta</b>	<b>Pasta</b> <sup>a1</sup> - mit Tomatensauce <sup>i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,a3,i</sup>	<b>Pizza</b> <sup>a1</sup> (Laktose frei) - Margarita <sup>g</sup> - Salami <sup>g,1,2,3</sup> (Geflügel, Halal) - Schinken <sup>g,2,3,8</sup> (Geflügel, Halal)	<b>Pasta</b> <sup>a1</sup> - mit Tomatensauce <sup>i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,a3,i</sup>		<b>Pasta</b> <sup>a1</sup> - mit Tomatensauce <sup>i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,a3,i</sup>
<b>Vegetarisch</b> 	<b>Vegetarische Kohlroulade</b> <sup>a1,c,f</sup> an Rahmsauce <sup>a1,g,i</sup> dazu Kartoffeln	<b>Cremiger Grießbrei</b> <sup>a1,g</sup> mit Früchtekompott	<b>Blumenkohl - Käse Bratling</b> <sup>a1,g</sup> mit Kräuterquark <sup>g</sup> und Cous Cous <sup>a1</sup>		<b>Gebackene Kartoffeltasche</b> <sup>g</sup> mit Frischkäsefüllung, dazu Familiengemüse
<b>Aus dem Wok</b>	<b>Vital Wok</b> <sup>a1,d,f,g,i,j,2,4</sup> mit gedämpften Roggen- und Weizenkörnern Mais, Erbsen und Paprika	<b>Gebratene Nudeln</b> <sup>a1,f,g,i</sup> mit Hühnerfleisch und buntem Gemüse in Chilisauce	<b>Curry Wok</b> <sup>a1,d,f,g,i,j,2,4</sup> Geflügelfleisch mit Gemüse in Currysauce mit gebratenen Reis		<b>Wok Shanghai</b> <sup>d,f,i,2,4</sup> Weißkohl, Paprika, Lauch, Mu-Erh Pilze und Schweinefleisch in Anissauce
	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Salate als Beilage mit verschiedenen Dressingsorten von unserem Salatbuffet.</b>				
	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer Desserts und saisonaler Obstsorten.</b>				

Änderungen vorbehalten

### 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

- h1 Mandeln
- h2 Haselnüsse
- h3 Walnüsse
- h4 Kaschukerne
- h5 Pecanüsse
- h6 Paranüsse
- h7 Pistazien
- h8 Macadamianüsse

Die Kette KochWerk gGmbH  
Küchenleiter Frank Meyer  
Tel: 02154-9508707  
Fax: 02154-9533272  
[mensa.willich@dk-kochwerk.de](mailto:mensa.willich@dk-kochwerk.de)  
[www.dk-kochwerk.de](http://www.dk-kochwerk.de)

