

Mensa Willich

KW 02	Montag, 7. Januar 2019	Dienstag, 8. Januar 2019	Mittwoch, 9. Januar 2019	Donnerstag, 10. Januar 2019	Freitag, 11. Januar 2019
Gericht 1	Westfälische Kartoffelsuppe ^(g,i) mit Möhren, Sellerie und Lauch dazu Geflügelwienlerle ^(2,3,8)	Chicken Nuggets ^(8,a1) mit BBQ- Sauce ^(9,i,j) und Pommes frites	Geschnetzeltes vom Schwein in Paprikarahmsauce ^(g,i) dazu Reis	Penne al forno Nudelaufauf mit Hackfleischsauce ^(a1,a3,c,g,i)	Gebratenes Tilapiafilet ^(a1,d) an leichter Currysauce ^(g,i) dazu Reis
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	Gemüseschnitzel ^(a1,a4) mit Schnittlauchsauce ^(g,i) und Kartoffeln	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) mit Apfelmus ⁽³⁾	Zartweizen- Gemüse Pfanne ^(a1,g) mit Spinat, Paprika, Tomaten und Parmesan	Kartoffelrösti "Schweizer Art" mit Gemüseragout in Sauce Hollandaise ^(c,g,i)	Vegetarische Frühlingsrolle ^(a1,c,f) mit Sojasauce ^(a1,f) und Reis
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