

Mensa Willich

KW 19	Montag, 7. Mai 2018	Dienstag, 8. Mai 2018	Mittwoch, 9. Mai 2018	Donnerstag, 10. Mai 2018	Freitag, 11. Mai 2018
Gericht 1	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" in Pilzrahmsauce (a1,a2,g,i) dazu Röstiecken	Hähnchenbrust "Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken (g) an fruchtiger Currysauce dazu Reis	Putenbrustbraten an Bratensauce (i) Gemüsemischung und Kartoffeln	Feiertag	Geschlossen
Aus dem Wok	Fernöstlicher Flair Rindfleischstreifen mit frischem Gemüse und Naturreis (a1,f,g,i)	China Wok Hähnchenstreifen mit Gemüse in Sojasauce dazu Nudeln (a1,f,g,i)	Vegi Wok Gebratenes Gemüse in Chilisauce dazu Reis (a1,f,g,i)		
Pizza & Pasta	Pasta (a1) - mit Tomatensauce (i) - mit Bolognesesauce (a1,a3,i)	Pizza Margherita (1,2,a1,g) Pizza Salami (1,2,3,a1,g) Pizza 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	Gefüllter Germknödel (a1,c,g) mit Vanillesauce (g)	Mediterrane Eblpyfanne (a1) mit Basilikumsauce (i)		
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 j Senf
3 Antioxidationsmittel	c Eier k Sesam
4 Geschmacksverstärker	d Fisch l Schwefeldioxid
5 geschwefelt	e Erdnuss m Lupine
6 geschwärzt	f Soja n Weichtiere
7 gewachst	g Milch
8 Phosphat	h Schalenfrüchte/Nüsse
9 Süßungsmittel	i Sellerie
8 Phosphat	h Schalenfrüchte/Nüsse
9 Süßungsmittel	i Sellerie

DK Integrationsbetriebe gGmbH
 Küchenleiter Frank Meyer
 Tel: 02154-9508707
 Fax: 02154-9533272



mensa.willich@dk-integrationsbetriebe.de
<http://www.dk-integrationsbetriebe.de>