

Mensa Willich

KW 20	Montag, 14. Mai 2018	Dienstag, 15. Mai 2018	Mittwoch, 16. Mai 2018	Donnerstag, 17. Mai 2018	Freitag, 18. Mai 2018
Gericht 1	Tomatencremesuppe (g,i) mit Fleischbällchen (c) und Reis	Hähnchenschnitzel (a1) Sauce Hollandaise (c,g,i) Gemüsemischung und Wedges	Rindergoulasch (i) Ungarische Art dazu Spätzle (a1,c)	Kasselerbraten (2,3,8) mit Senfsauce (a1,i) Sauerkraut und Püree (g)	Gebackene Fischfrikadelle (a1,d,g,j) mit Frischkäsedip (g) dazu Kartoffeln
Aus dem Wok	Karibik Style Schweinefleischstreifen mit Marktgemüse in Kokossauce dazu Reis (a1,f,g,i)	Red Dragon Mix feine Gemüsestreifen mit Putenfleisch in Chilisauce 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) 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)	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	Knusperschnitte "Hong Kong" mit Gemüsefüllung (a1,i,j) mit Currysauce (g,i) und Reis	Cremiger Grießbrei (a1,g) mit kaltem Pflirsichkompott	Vegetarische Paprikaschote mit Cous- Cous Füllung (a1) dazu kleine Kartoffeln	Süßkartoffel- Gnocchi Pfanne (a1) mit Pestosauce (g,i)	Kartoffelrösti "Schweizer Art" mit Gemüseragout in Sauce Hollandaise (c,g,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>