

# Mensa Willich

KW 23	Montag, 4. Juni 2018	Dienstag, 5. Juni 2018	Mittwoch, 6. Juni 2018	Donnerstag, 7. Juni 2018	Freitag, 8. Juni 2018
<b>Gericht 1</b>	<b>Rindergulasch<sup>a1,i</sup></b> <b>Ungarische Art</b> mit Zwiebeln und Paprika, dazu Nudeln <sup>a1</sup>	<b>Hähnchenschnitzel<sup>a1,g,i</sup></b> <b>"Art Cordon bleu"</b> und Mischgemüse in Rahm <sup>g</sup> dazu Pommes frites	<b>Fleischkäse</b> vom Geflügel <sup>1,2,3,8</sup> an Sauerkraut dazu Kartoffelpüree <sup>g</sup>	<b>Linseneintopf<sup>2,3,i,j</sup></b> mit Kartoffelwürfeln und Gemüse dazu Wienerle <sup>2,3,8</sup> und Brot <sup>a1,a2</sup>	<b>MSC Seelachsfilet<sup>d</sup></b> in der Reis Pop Panade mit Zitronensauce <sup>g,i</sup> Petersilienkartoffeln
<b>Aus dem Wok</b>	<b>Red Dragon Mix</b> feine Gemüsestreifen mit Hähnchenfleisch in Chilisauce und Reis (a1,f,g,i)	<b>Scharfer Thai Wok</b> rote Linsen mit Gemüsewürfel und Putenfleisch (a1,f,g,i)	<b>Dschingis Khan</b> mongolisches Wokgericht mit Schinkenstreifen und Reis (a1,f,g,i)	<b>Power &amp; Sweet Wok</b> Hähnchenstreifen, Ananas und buntes Gemüse Süß- sauer mit Basmatireis (a1,f,g,i)	<b>Fit Power Mix</b> marktfresches Gemüse mit Rinderhackfleisch und Ebly (a1,f,g,i)
<b>Pizza &amp; Pasta</b>	<b>Pasta<sup>a1</sup></b> - mit Tomatensauce <sup>i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,a3,i</sup>	<b>Pizza</b> Margherita <sup>1,2,a1,g</sup> Salami <sup>1,2,3,a1,g</sup> Schinken <sup>1,2,3,8,a1,g</sup>	<b>Pasta<sup>a1</sup></b> - mit Tomatensauce <sup>i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,a3,i</sup>	<b>Pizza</b> Margherita <sup>1,2,a1,g</sup> Salami <sup>1,2,3,a1,g</sup> Schinken <sup>1,2,3,8,a1,g</sup>	<b>Pasta<sup>a1</sup></b> - mit Tomatensauce <sup>i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,a3,i</sup>
<b>Gericht 2</b>	<b>Mailänder</b> <b>Gnocchipfanne<sup>a1,c</sup></b> mit Gemüse an Tomatensauce <sup>i</sup>	<b>Germknödel<sup>a1,c,g</sup></b> mit Vanillesauce <sup>g</sup>	<b>Blumenkohl - Käse</b> <b>Bratling<sup>a1,g</sup></b> mit Kräuterquark <sup>g</sup> und Salzkartoffeln	<b>Vegetarische Tortellini</b> mit Gemüsefüllung <sup>a1,c,g</sup> in Käserahmsauce <sup>i,g</sup>	<b>Gebackene</b> <b>Kartoffeltasche</b> mit Frischkäsefüllung <sup>g</sup> Salsa Dip <sup>i,j</sup>
<b>Dessert</b>	<b>Täglich frische Auswahl an verschiedenen Desserts und Obst<sup>7</sup></b>				
<b>Rohkosttheke</b>	<b>Täglich frische Salatvariationen, verschiedene Dressingsorten und Croutons</b>				

## 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

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

[mensa.willich@dk-integrationsbetriebe.de](mailto:mensa.willich@dk-integrationsbetriebe.de)  
<http://www.dk-integrationsbetriebe.de>

