

Mensa Willich

KW 23	Montag, 4. Juni 2018	Dienstag, 5. Juni 2018	Mittwoch, 6. Juni 2018	Donnerstag, 7. Juni 2018	Freitag, 8. Juni 2018
Gericht 1	Rindergulasch^{a1,i} Ungarische Art mit Zwiebeln und Paprika, dazu Nudeln ^{a1}	Hähnchenschnitzel^{a1,g,i} "Art Cordon bleu" und Mischgemüse in Rahm ^g dazu Pommes frites	Fleischkäse vom Geflügel ^{1,2,3,8} an Sauerkraut dazu Kartoffelpüree ^g	Linseneintopf^{2,3,i,j} mit Kartoffelwürfeln und Gemüse dazu Wienerle ^{2,3,8} und Brot ^{a1,a2}	MSC Seelachsfilet^d in der Reis Pop Panade mit Zitronensauce ^{g,i} Petersilienkartoffeln
Aus dem Wok	Red Dragon Mix feine Gemüsestreifen mit Hähnchenfleisch in Chilisauce und Reis (a1,f,g,i)	Scharfer Thai Wok rote Linsen mit Gemüsewürfel und Putenfleisch (a1,f,g,i)	Dschingis Khan mongolisches Wokgericht mit Schinkenstreifen und Reis (a1,f,g,i)	Power & Sweet Wok Hähnchenstreifen, Ananas und buntes Gemüse Süß- sauer mit Basmatireis (a1,f,g,i)	Fit Power Mix marktfresches Gemüse mit Rinderhackfleisch und Eibly (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	Mailänder Gnocchipfanne^{a1,c} mit Gemüse an Tomatensauce ⁱ	Germknödel^{a1,c,g} mit Vanillesauce ^g	Blumenkohl - Käse Bratling^{a1,g} mit Kräuterquark ^g und Salzkartoffeln	Vegetarische Tortellini mit Gemüsefüllung ^{a1,c,g} in Käserahmsauce ^{i,g}	Gebackene Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung ^g Salsa Dip ^{i,j}
Dessert	Täglich frische Auswahl an verschiedenen Desserts und Obst⁷				
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

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

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

