

Mensa Willich

KW 24	Montag, 11. Juni 2018	Dienstag, 12. Juni 2018	Mittwoch, 13. Juni 2018	Donnerstag, 14. Juni 2018	Freitag, 15. Juni 2018
Gericht 1	Ravioli ^{a1,a2,a3,a4,c,i} mit Rindfleischfüllung in Tomaten Basilikum Sauce ⁱ	Pfannengyros aus der Putenkeule mit Tzatziki ^g und Pommes frites	Geflügel Frikadelle ^{a1,c} mit Wirsinggemüse ^{g,i} und Kartoffelstampf ^g	Hühnersuppentopf ^{a1,a3,i} mit feinem Gemüse und Reis	Gebratenes Seelachsfilet ^{a1} mit Petersilien - Zitronensauce ^{g,i} dazu Salzkartoffeln
Aus dem Wok	Fernöstlicher Flair Rindfleischstreifen mit frischem Gemüse und Naturreis (a1,f,g,i)	Wok Cocobello Linguini getrocknete Tomaten, Lauchstreifen, Bohnen in Zitronengras- Cocos Sauce (a1,f,g,i)	Curry Wok Geflügelfleisch mit Gemüse in Currysauce dazu Reis (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} 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	Drillinge kleine Kartoffeln in der Schale mit Kräuterquark ^g	Quarkkeulchen ^{a1,c,g} Sächsische Spezialität aus Quark mit Rosinen, dazu Apfelmus ³	Tomatencremesuppe ^{a1,i} mit Kichererbsen und Gemüse dazu Brot ^{a1}	Käsemakkaroni ^{i,g} kurze Makkaroni mit Käse überbacken dazu Tomatensauce ⁱ	Brokkoli Nussecke a1,a4,h1,h2,i mit Mandeln und Haselnüssen dazu Kräuterquark ^g und Kartoffeln
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>

