

# Mensa Willich

KW 25	Montag, 18. Juni 2018	Dienstag, 19. Juni 2018	Mittwoch, 20. Juni 2018	Donnerstag, 21. Juni 2018	Freitag, 22. Juni 2018
<b>Gericht 1</b>	<b>Geflügelschashlik</b> <sup>9,i</sup> mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	<b>Köfta</b> <sup>a1,c,g</sup> mediterrane Rindfleischfrikadelle mit Knoblauchdip <sup>c,f,g</sup> und Pommes frites	<b>Bratwurstschnecke</b> vom Geflügel <sup>3</sup> mit Rahmkohlrabi <sup>g,i</sup> und Salzkartoffeln	<b>Spaghetti</b> <sup>a1</sup> <b>Carbonara</b> Schinkensahnesauce <sup>2,3,8,g,i</sup>	<b>Seehecht</b> <sup>a1,d,g,j</sup> gebraten mit weißer Basilikumsauce <sup>g</sup> dazu Kartoffeln
<b>Aus dem Wok</b>	<b>Karibik Style</b> Schweinefleischstreifen mit Marktgemüse in Kokossauce dazu Kartoffeln (a1,f,g,i)	<b>Red Dragon Mix</b> feine Gemüsestreifen mit Putenfleisch in Chilisauce und Nudeln (a1,f,g,i)	<b>Indonesisches Gemüsecurry</b> mit pikanter Kräutersauce und Ebly (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> marktfrisches Gemüse mit Rinderhackfleisch und Ebly (a1,f,g,i)
<b>Pizza &amp; Pasta</b>	<b>Pasta</b> <sup>a1</sup> - 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</b> <sup>a1</sup> - 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</b> <sup>a1</sup> - mit Tomatensauce <sup>i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,a3,i</sup>
<b>Gericht 2</b>	<b>Süßkartoffel-Amaranth Bratling</b> mit Kräuterdip <sup>g</sup>	<b>Apple Crumble</b> <sup>a1</sup> süßer Apfelauf mit leckeren Streuseln im Ofen gebacken dazu Vanillesauce <sup>g</sup>	<b>Gnocchi Gemüsepfanne</b> <sup>a1,c</sup> mit Schnittlauchsauce <sup>g,i</sup>	<b>Vegetarische</b> <sup>a1,c,f</sup> <b>Kohlroulade</b> an Rahmsauce <sup>g,i</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>g</sup>	<b>Gemüsetortilla</b> <sup>a1,c,g,i</sup> mit Kartoffeln und Ei gebacken
<b>Dessert</b>	<b>Täglich frische Auswahl an verschiedenen Desserts und Obst</b> <sup>7</sup>				
<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>

