
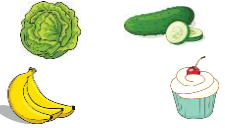


## Mensa Speisenplan

KW 24	Montag, 10. Juni 2019	Dienstag, 11. Juni 2019	Mittwoch, 12. Juni 2019	Donnerstag, 13. Juni 2019	Freitag, 14. Juni 2019	
<b>Tagesgericht</b>	Pfingst ferien			<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Kaisergemüse und Reis	<b>Linseneintopf</b> <sup>2,3,8,a1,a3,i</sup> mit Kartoffelwürfeln und Gemüse dazu Geflügel Wienerle <sup>2,3,8</sup> und Brot <sup>a1,a3</sup>	<b>MSC Fischrikadelle</b> <sup>a1,d,g</sup> an Dill - Senfsauce <sup>g,i</sup> dazu Salzkartoffeln
<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> <sup>a1 (Laktose frei)</sup> - Margarita <sup>g</sup> - Salami <sup>g,1,2,3 (Geflügel, Halal)</sup> - Schinken <sup>g,2,3,8(Geflügel, Halal)</sup>	<b>Pasta</b> <sup>a1</sup> - mit Tomatensauce <sup>i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,a3,i</sup>
<b>Vegetarisch</b> 				<b>Zartweizen-Gemüse Pfanne</b> <sup>a1,i</sup> mit italienischen Hartkäse <sup>g</sup>	<b>Knuspriges Gemüseschnitzel</b> <sup>a1,a4</sup> an Schnittlauchsauce <sup>g,i</sup> dazu Salzkartoffeln	<b>Eieromelette</b> <sup>c,g</sup> mit Gemüseragout in Sauce Hollandaise <sup>c,g</sup> mit Salzkartoffeln
<b>Aus dem Wok</b>				<b>Power &amp; Sweet Wok</b> <sup>a1,d,f,g,i,j,2,4</sup> mit Geflügel, Ananas, bunten Paprikawürfeln und Chilisauce	<b>Glasnudelpfanne</b> <sup>a1,f,g,i</sup> mit Gemüse in Asiasauce	<b>Wok Jakarta</b> <sup>a1,f,i</sup> Sojabohnen, Karotten, Bambussprossen, Kaiserschoten, Wasserkastanien, gelben Paprika & Mu-Err-Pilze
				<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Salate als Beilage mit verschiedenen Dressingsorten von unserem Salatbuffet.</b>		
	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer Desserts und saisonaler Obstsorten.</b>					

Änderungen vorbehalten

### 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

- h1 Mandeln
- h2 Haselnüsse
- h3 Walnüsse
- h4 Kaschukerne
- h5 Pecanüsse
- h6 Paranüsse
- h7 Pistazien
- h8 Macadamianüsse

Die Kette KochWerk gGmbH  
 Küchenleiter Frank Meyer  
 Tel: 02154-9508707  
 Fax: 02154-9533272

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

