

KW 20	Montag, 11.05.26	Dienstag, 12.05.26	Mittwoch, 13.05.26	Donnerstag, 14.05.26	Freitag, 15.05.26
Tagesgericht	Geflügelcevapcici mit Paprikasauce dazu Reis <small>Cevapcici Geflügel ^{A,A1,C,G,I} Paprika Sauce ¹ Reis Fett: 2,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,1g / KH: 62,7g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 398,9kcal / Salz: 0,1g / Kilojoule: 1665,2kJ / Eiweiß (Protein): 6,9g</small>	Natur gebratene Hähnchenbrust mit fruchtiger <small>Hähnchenbrust Tomatensauce ¹ Salzkartoffeln Fett: 3g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / KH: 27g / Zucker: g / Kilokalorien: 251kcal / Salz: 0,7g / Kilojoule: 1088,9kJ / Eiweiß (Protein): 28g</small>	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu Langkornreis <small>Geschnetzeltes Huhn ^{A,A1,G} Reis Fett: 2,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,1g / KH: 62,8g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 591,9kcal / Salz: 0,1g / Kilojoule: 1671,4kJ / Eiweiß (Protein): 6,9g</small>	Christi Himmelfahrt	Geschlossen
Vegetarisch	Fleischfreier Bratling "Vales" Schnitzel aus Milch mit Käsesauce dazu Vollkornnudeln <small>Vales Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G} Käsesauce ^{G, I} Vollkorn Nudeln ^{A,A1} Fett: 13,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,4g / KH: 82,7g / Zucker: 0,9g / Kilokalorien: 604,5kcal / Salz: 1,4g / Kilojoule: 2590,8kJ / Eiweiß (Protein): 26,9g</small>	Warmer Milchreis dazu Pfirsichkompott mit Zimt und Zucker <small>Milchreis ^{1, G} Pfirsichkompott kcal: 335,2kcal / Kohlenhydrate, resorbierbare: 41,2g / kj: 1029,3kJ / BE: 3,4BE / Eiweiß: 8,5g / Fett: 4g / Cholesterin: 15,1mg</small>	Vegetarische Frühlingsrolle dazu süß-sauer Sauce und Asia-Gemüsenudeln mit Paprika Möhren Weißkohl <small>Vegetarische Frühlingsrolle ^{A,A1,I} Süß Sauer Sauce ^{3, 5, K, L} Gemüsenudeln ^{A, A1, F, K} Fett: 29,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 13,2g / KH: 71,4g / Zucker: g / Kilokalorien: 708kcal / Salz: 1,5g / Kilojoule: 2965,1kJ / Eiweiß (Protein): 20,5g</small>		
Pizza & Pasta	Wechselnde Pasta mit verschiedenen Saucen <small>Nudeln ^{A, A1} Tomaten Basilikumsauce ¹ Bolognese Sauce Rind ^{A, A1, I} Fett: 11,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,6g / KH: 80,5g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 542,8kcal / Salz: 0,5g / Kilojoule: 2278,4kJ / Eiweiß (Protein): 24,7g</small>	Pizza Pomodoro & Salami & <small>Pizza Margarita/Pomodoro ^{A, A1, G (Laktosefrei)} Pizza Salami ^{2, 3, A, A1, G, L, J (Laktosefrei)} Pizza Prosciutto ^{2, 3, 8, A, A1, G (Laktosefrei)} Fett: 19,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 9,9g / KH: 89,9g / Zucker: 0,1g / Kilokalorien: 635,4kcal / Salz: 1,9g / Kilojoule: 2690,5kJ / Eiweiß (Protein): 24,8g</small>	Wechselnde Pasta mit verschiedenen Saucen <small>Nudeln ^{A, A1} Tomaten Basilikumsauce ¹ Bolognese Sauce Rind ^{A, A1, I} Fett: 11,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,6g / KH: 80,5g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 542,8kcal / Salz: 0,5g / Kilojoule: 2278,4kJ / Eiweiß (Protein): 24,7g</small>		
Aus dem Wok	Täglich frisch zubereitetes Wokgericht an unserer Warmausgabe.				
Gemüse	Täglich frisch zubereitetes Tagesgemüse als Beilage zu den Hauptgerichten an unserer Warmausgabe.				
Salat	Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Salate als Beilage mit verschiedenen Dressingsorten von unserem Salatbuffet.				
Dessert	Täglich wechselnde Auswahl frischer Desserts von unserem Dessertbuffet.				

Betriebsleiter: Frank Meyer
Mobile: 0151 25027465
Mai: frank.meyer@die-kette.de

Betriebsstätte:
Mensa Willich
Albert Oetker Strasse 98
47877 Willich
Ansprechpartner: Martin Hombergs
Telefon: 02154 9508707
Mail: mensa.willich@die-kette.de

Betriebsstätte:
Mensa Anrath
Johannesstrasse 5
47877 Willich
Ansprechpartner: Dittmar Dammers
Telefon: 02156 9150106
Mail: mensa.anrath@die-kette.de

Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit dem DGE-Logo ausgezeichnet.



1 mit Farbstoff / 2 mit Konservierungsstoff / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Geschmacksverstärker / 5 geschwefelt / 6 geschwärzt / 7 gewachst / 8 mit Phosphat / 9 mit Süßungsmittel(n) / 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Legende

Allergene und daraus hergestellte Erzeugnisse:

A enthält Gluten - **A1** aus Weizen, **A2** aus Roggen, **A3** aus Gerste, **A4** aus Hafer, **A5** aus Dinkel / **B** enthält Krebstiere / **C** enthält Ei / **D** enthält Fisch / **E** enthält Erdnüsse / **F** enthält Soja / **G** enthält Milch einschl. Laktose / **H** enthält Schalenfrüchte - **H1** aus Mandeln, **H2** aus Haselnuss, **H3** aus Walnuss, **H4** aus Cashewnuss, **H5** aus Pekanuss, **H6** aus Paranuss, **H7** aus Pistazie, **H8** aus Macadamianuss / **I** enthält Sellerie / **J** enthält Senf / **K** enthält Sesam / **L** enthält Schwefeldioxid; Sulfite / **M** enthält Lupine / **N** enthält Weichtiere

Hinweis

Alle Angaben basieren auf der Grundlage unserer Rezepturen. Bei Fragen, Wünschen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an den Betriebsleiter. Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten. Wir sind ein EU-zertifizierter Auslieferungsbetrieb.