

SPEISEANGEBOT

KW 37	Montag, 13. September 2021	Dienstag, 14. September 2021	Mittwoch, 15. September 2021	Donnerstag, 16. September 2021	Freitag, 17. September 2021
Tagesgericht	Chili con Carne vom Rind mit Kidneybohnen, Paprika und Mais, dazu 1 Brötchen Chili con carne ^{A, A1, I} Kaiserbrötchen ^{A, A1}	Bratwurstschnecke Geflügel mit Kartoffelpüree Bratwurstschnecke Huhn ^{3, 8} Kartoffelpüree ^G	Spaghetti Carbonara mit Geflügelschinkensauce Spaghetti Carbonara ^{1, 2, 3, A, A1, G, I}	Möhrengemüse "bürgerlich" mit Kartoffeln untereinander gekocht, dazu ein Rinderfrikadelle Möhren-Kartoffelgemüse ¹ Rinderfrikadelle ^{A, A1, C}	Seehecht -Aus nachhaltigem Fischfang- dazu Kräuterkartoffeln und Remouladensauce Kap Seehechtfilet ^{A, A1, D, G} Remouladensauce ^{1, 9, A, A1, C, G, J} Salzkartoffeln ¹
Zusatzstoffe					
Allergene					
Nährwerte	Kilojoule: 1752,5kJ / Kilokalorien: 415,2kcal / Fett: 10,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,3g / Zucker: 11,3g / Salz: 3,3g	Kilojoule: 1890,1kJ / Kilokalorien: 454,2kcal / Fett: 29,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 14,6g / Zucker: g / Salz: 2,6g	Kilojoule: 2919,3kJ / Kilokalorien: 693,3kcal / Fett: 19,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 9g / Zucker: 14,4g / Salz: 2,6g	Kilojoule: 1878kJ / Kilokalorien: 446,6kcal / Fett: 16,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 8,1g / Zucker: g / Salz: 6,5g	Kilojoule: 2306kJ / Kilokalorien: 553,3kcal / Fett: 35,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,8g / Zucker: g / Salz: 2,2g
Vegetarisch	Schupfnudelpfanne mit mediterranem Gemüse und Dip Schupfnudeln ^{1, A, A1, C} Kräuter Quark ^{3, 5, G, L}	Germknödel mit Kirschfüllung und Vanillesauce Germknödel ^{A, A1, C, G} Vanillesauce ^G	Gemüse- Vollkorn Bratling mit Rahmsauce und Vollkornreis Gemüse- Bratling ^{A, A1, C, I} Rahmsauce ^{1, A, A1, G} Vollkornreis	Karotten- Orangen Suppe dazu Baguette Karottencremesuppe ^{G, I} Baguette ^{A, A1}	Gemüsetortilla mit Kartoffeln und Ei gebacken Gemüsetortilla ^{C, G}
Zusatzstoffe					
Allergene					
Nährwerte	Kilojoule: 3008,7kJ / Kilokalorien: 713,5kcal / Fett: 32,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 6,5g / Zucker: g / Salz: 4,7g	Kilojoule: 2342,8kJ / Kilokalorien: 554,8kcal / Fett: 5g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,5g / Zucker: 26,2g / Salz: 1,3g	Kilojoule: 2379,9kJ / Kilokalorien: 564,3kcal / Fett: 17,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,9g / Zucker: 2,4g / Salz: 3g	Kilojoule: 799,3kJ / Kilokalorien: 190,4kcal / Fett: 5,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,1g / Zucker: 6,3g / Salz: 1,8g	Kilojoule: 1699kJ / Kilokalorien: 406,1kcal / Fett: 23,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 10,8g / Zucker: g / Salz: 0,9g
Gemüse	Täglich frisch zubereitetes Tagesgemüse als Beilage zu den Hauptgerichten an unserer Warmausgabe.				
	oder wahlweise				
Salat	Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Salate als Beilage mit verschiedenen Dressingsorten von unserem Salatbuffet.				
	oder wahlweise				
Dessert	Täglich wechselnde Auswahl frischer Desserts vom unserem Dessertbuffet.				
	oder wahlweise				
Obst	Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Obstsorten von unserem Obstbuffet.				

Betriebsleitung : Frank Meyer Tel.: 0151/ 25027465 f.meyer@dk-kochwerk.de www.dk-kochwerk.de



Betriebsstätte:
Mensa Willich mit Küchenleitung Martin Hombergs
Die Kette KochWerk g GmbH
c/o St.-Bernhard-Gymnasium
Albert-Oetiker-Str. 98
47877 Willich
Tel: 02154/9508707 | Fax: 02154/9533272
mensa.willich@dk-kochwerk.de

Betriebsstätte:
Mensa Anrath mit Küchenleitung Dittmar Dammers
Die Kette KochWerk g GmbH
c/o Leonardo da Vinci Gesamtschule
Johannesstrasse 5
47877 Willich
Tel: 02156/9150106 | Fax: 02156/9150107
mensa.anrath@dk-kochwerk.de

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

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 Pekannuss, 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.