

# SPEISEANGEBOT

KW 47	Montag, 20. November 2023	Dienstag, 21. November 2023	Mittwoch, 22. November 2023	Donnerstag, 23. November 2023	Freitag, 24. November 2023
<b>Tagesgericht</b>	<b>Rindergulasch "ungarische Art" mit Zwiebeln und Paprika, dazu Spätzle</b>	<b>Putentasche "Cordon bleu" gefüllt mit Putenschinken dazu Rahmsauce und Rosmarinkartoffeln</b>	<b>Geflügelfleischkäse dazu Kartoffelpüree</b>	<b>Italienische Minestrone mit Geflügelbällchen, Tomaten und Nudeln</b>	<b>Seelachsfilet paniert mit Zitronensauce und Petersilienkartoffeln</b>
<b>Zusatzstoffe Allergene</b>	Rindergulasch <sup>A, A1, I</sup> Spätzle <sup>1, A, A1, C</sup>	Putentasche Cordon bleu <sup>1, 2, 8, A, A1, A3, G</sup> Rahmsauce <sup>1, A, A1, G</sup> Kartoffeln <sup>1</sup>	Fleischkäse <sup>1, 3, 8</sup> Kartoffelpüree <sup>G</sup>	Minestrone <sup>I</sup> Geflügelbällchen <sup>A, A1, C, I, I</sup> Nudeln <sup>A, A1</sup>	Seelachsfilet pan. <sup>A, A1, D</sup> Zitronen Sahnesauce <sup>1, G, I</sup> Petersilienkartoffeln
<b>Nährwerte</b>	Kilojoule: 2745,4kJ / Kilokalorien: 652,5kcal / Fett: 27g / davon gesättigte Fettsäuren: 8,3g / Zucker: 4,7g / Salz: 2,9g	Kilojoule: 3105,8kJ / Kilokalorien: 740,9kcal / Fett: 50,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 20,4g / Zucker: 4g / Salz: 3,5g	Kilojoule: 1530,4kJ / Kilokalorien: 366,7kcal / Fett: 19,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 10,3g / Zucker: g / Salz: 2,8g	Kilojoule: 1108,2kJ / Kilokalorien: 265,2kcal / Fett: 16,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,6g / Zucker: 8,1g / Salz: 2,1g	Kilojoule: 2232,9kJ / Kilokalorien: 529,5kcal / Fett: 17,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,4g / Zucker: 6,4g / Salz: 3,1g
<b>Vegetarisch</b>	<b>Blumenkohl-Käse Bratling mit Kräuterquark und Kartoffeln</b>	<b>Eierpfannkuchen mit Beerengrütze</b>	<b>Mailänder Gnocchi Pfanne mit buntem Gemüse und Tomatensauce</b>	<b>Vegetarische Tortellini mit Ricotta- Spinat Füllung in Käserahmsauce</b>	<b>Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu Dip</b>
<b>Zusatzstoffe Allergene</b>	Blumenkohl - Käse Medaillon <sup>A, A1, G</sup> Kräuter Quark <sup>G</sup> Kartoffeln	Eierpfannkuchen <sup>A, A1, C, G</sup> Beerengrütze	Gnocchipfanne <sup>C</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, I</sup>	Tortellini <sup>A, A1, C, G</sup> Käsesauce <sup>1, G, I</sup>	Kartoffeltaschen <sup>G</sup> Dip <sup>G</sup>
<b>Nährwerte</b>	Kilojoule: 2434,2kJ / Kilokalorien: 580,9kcal / Fett: 30,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,4g / Zucker: 9,7g / Salz: 3,7g	Kilojoule: 2043,4kJ / Kilokalorien: 485,9kcal / Fett: 9,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,1g / Zucker: 18,2g / Salz: 1,2g	Kilojoule: 3048,4kJ / Kilokalorien: 720,8kcal / Fett: 15,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,2g / Zucker: g / Salz: 5,6g	Kilojoule: 1248,2kJ / Kilokalorien: 298kcal / Fett: 19,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 10g / Zucker: g / Salz: 3,8g	Kilojoule: 1592,9kJ / Kilokalorien: 380,7kcal / Fett: 21,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 10,7g / Zucker: 3,7g / Salz: 4,3g
<b>Pizza &amp; Pasta</b>	<b>Pasta Tomatensauce &amp; Bolognesesauce</b>	<b>Pizza Pomodoro &amp; Salami &amp; Schinken</b>	<b>Pasta Tomatensauce &amp; Bolognesesauce</b>	<b>Pizza Pomodoro &amp; Salami &amp; Schinken</b>	<b>Pasta Tomatensauce &amp; Bolognesesauce</b>
<b>Zusatzstoffe Allergene</b>	Nudeln <sup>A, A1</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, I</sup> Bolognese Sauce Rind <sup>A, A1, I</sup>	Pizza Margarita/Pomodoro <sup>A, A1, G (Laktose frei)</sup> Pizza Salami (Geflügel Halal) <sup>2, 3, A, A1, G (Laktose frei)</sup> Pizza Prosciutto (Geflügel Halal) <sup>2, 3, 8, A, A1, G (Laktose frei)</sup>	Nudeln <sup>A, A1</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, I</sup> Bolognese Sauce Rind <sup>A, A1, I</sup>	Pizza Margarita/Pomodoro <sup>A, A1, G (Laktose frei)</sup> Pizza Salami (Geflügel Halal) <sup>2, 3, A, A1, G (Laktose frei)</sup> Pizza Prosciutto (Geflügel Halal) <sup>2, 3, 8, A, A1, G (Laktose frei)</sup>	Nudeln <sup>A, A1</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, I</sup> Bolognese Sauce Rind <sup>A, A1, I</sup>
<b>Nährwerte</b>	Kilojoule: 3143,2kJ / Kilokalorien: 746,4kcal / Fett: 24,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 8g / Zucker: 10,6g / Salz: 5,5g	Kilojoule: 7482,8kJ / Kilokalorien: 1776,9kcal / Fett: 63g / davon gesättigte Fettsäuren: 31,2g / Zucker: 15,5g / Salz: 13,5g	Kilojoule: 3143,2kJ / Kilokalorien: 746,4kcal / Fett: 24,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 8g / Zucker: 10,6g / Salz: 5,5g	Kilojoule: 7482,8kJ / Kilokalorien: 1776,9kcal / Fett: 63g / davon gesättigte Fettsäuren: 31,2g / Zucker: 15,5g / Salz: 13,5g	Kilojoule: 3143,2kJ / Kilokalorien: 746,4kcal / Fett: 24,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 8g / Zucker: 10,6g / Salz: 5,5g
<b>Aus dem Wok</b>	<b>Power &amp; Sweet Wok mit Geflügel, Ananas, bunten Gemüse und Chilisauce</b>	<b>Vital Wok mit gedämpften Reis mit gemischtem Gemüse</b>	<b>Scharfer Thai Wok rote Linsen mit Gemüse und Putenfleisch</b>	<b>Curry Wok Geflügelfleisch mit Gemüse in Currysauce mit gebratenen Reis</b>	<b>Beef Teriyaki Style Rinderhackfleisch mit Gemüse in Teriyakisauce</b>
<b>Zusatzstoffe Allergene</b>	Zusatzstoffe und Allergene auf Anfrage	Zusatzstoffe und Allergene auf Anfrage	Zusatzstoffe und Allergene auf Anfrage	Zusatzstoffe und Allergene auf Anfrage	Zusatzstoffe und Allergene auf Anfrage
<b>Gemüse</b>	<b>Täglich frisch zubereitetes Tagesgemüse als Beilage zu den Hauptgerichten an unserer Warmausgabe.</b>				
	<b>oder wahlweise</b>				
<b>Salat</b>	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Salate als Beilage mit verschiedenen Dressingsorten von unserem Salatbuffet.</b>				
<b>Dessert</b>	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer Desserts vom unserem Dessertbuffet.</b>				
	<b>oder wahlweise</b>				
<b>Obst</b>	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Obstsorten von unserem Obstbuffet.</b>				

Betriebsleitung : Frank Meyer Tel.: 0151/ 25027465 [f.meyer@dk-kochwerk.de](mailto:f.meyer@dk-kochwerk.de) [www.dk-kochwerk.de](http://www.dk-kochwerk.de)



**Betriebsstätte:**  
Mensa Willich mit Küchenleitung Martin Hombergs  
Die Kette KochWerk g GmbH  
c/o St.-Bernhard-Gymnasium  
Albert-Oetker-Str. 98  
47877 Willich  
Tel: 02154/9508707 | Fax: 02154/9533272  
[mena.willich@dk-kochwerk.de](mailto:mena.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  
[mena.anrath@dk-kochwerk.de](mailto:mena.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

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 Haselnüssen, H3 aus Walnüssen, H4 aus Cashewnüssen, H5 aus Pekannüssen, H6 aus Paranüssen, H7 aus Pistazien, H8 aus Macadamianüssen / I enthält Sellerie / J enthält Senf / K enthält Sesam / L enthält Schwefeldioxid/Sulfite / M enthält Lupine / N enthält Weichtiere

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.

**Legende**

**Hinweis**