

Mensa Willich

KW 21	Montag, 22. Mai 2017	Dienstag, 23. Mai 2017	Mittwoch, 24. Mai 2017	Donnerstag, 25. Mai 2017	Freitag, 26. Mai 2017
Gericht 1	Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in Paprikarahm (g,i) dazu Reis	Putentasche "Cordon bleu" (1,2,8,a1,g) mit Rahmsauce (g) Kroketten (1, a1) Erbsen und Möhren	Linseneintopf (2,3,a1,i) mit Bockwurst (2,3,8) und Brötchen (a1)	Christi Himmelfahrt	Brückentag
Pizza & Pasta	Pasta (a1) - mit Tomatensauce (i) - mit Bolognesesauce (a1,i)	Pizza Margherita (1,2,a1,g) Pizza Salami (1,2,3,a1,g) Pizza Schinken (1,2,3,8,a1,g)	Pasta (a1) - mit Tomatensauce (i) - mit Bolognesesauce (a1,i)		
Gericht 2	Knusperschnitte "Hong Kong" mit Gemüsefüllung (a1,i) mit Currysauce (i) und Reis	Gefüllter Germknödel (a1,c,g) mit Vanillesauce (g)	Gebackene Kartoffeltaschen (g) mit Frischkäsefüllung und Salsa Dip		
Dessert	Täglich frische Auswahl an verschiedenen Desserts und Obst 7				
Rohkosttheke	Täglich frische Salatvariationen, verschiedene Dressingsorten und Croutons				

Saisonbedingte Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe	Allergene	
1 Farbstoff	a Glutenhaltige Getreide/ a1 Weizen/ a2 Roggen/ a3 Gerste/ a4 Hafer	
2 Konservierungsstoff	b Krebstiere	j Senf
3 Antioxidationsmittel	c Eier	k Sesam
4 Geschmacksverstärker	d Fisch	l Schwefeldioxid
5 geschwefelt	e Erdnuss	m Lupine
6 geschwärzt	f Soja	n Weichtiere
7 gewachst	g Milch	
8 Phosphat	h Schalenfrüchte/Nüsse	
9 Süßungsmittel	i Sellerie	



DK Integrationsbetriebe gGmbH
 Küchenleiter Frank Meyer
 Tel: 02154-9508707
 Fax: 02154-9533272
 f.meyer@dk-integrationsbetriebe.de