

Mensa Willich

KW 22	Montag, 29. Mai 2017	Dienstag, 30. Mai 2017	Mittwoch, 31. Mai 2017	Donnerstag, 1. Juni 2017	Freitag, 2. Juni 2017
Gericht 1	Minestrone Italienische Gemüsesuppe (i) mit Hackbällchen (a1,c)	Hähnchenschnitzel "Piccata Milanese" im Parmesanmantel (a1,g) dazu Tagliatelle (a1) und Tomatensauce (i)	Geflügel- Bratwurstschnecke (3) mit Wirsinggemüse in Rahm (g,i) und Kartoffeln	Schweinegulasch (a1,i) Ungarische Art dazu Reis	Gebratenes Tilapiafilet (a1,d) mit saftigem Schmorgemüse und Kartoffeln
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)	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	Gemüsefrikadelle (a1,c) mit Kräuterquark (g) und Kartoffeln	Süßer Pfannkuchen (a1,c,g) mit Apfelmus und Zimt und Zucker	Schupfnudelpfanne mit mediterranen Gemüse (a1,c)	Vollkornspaghetti (a1) mit Vegetarischer Bolognese (i)	Chicken Nuggets (a1) BBQ Sauce (f,i) Wedges
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