

Mensa

KW 22	Montag, 28. Mai 2018	Dienstag, 29. Mai 2018	Mittwoch, 30. Mai 2018	Donnerstag, 31. Mai 2018	Freitag, 1. Juni 2018
Gericht 1	Möhrengemüse Untereinander ⁽ⁱ⁾ mit Rinderfrikadelle ^(a1,c)	Currywurst vom Geflügel ^(9,i,j) mit Pommes frites	Geflügelbällchen ^(a1) mit Tomaten- Sahnesauce ^(g,i) und Reis	Feiertag	Paniertes Seelachsfilet ^(a1,d) Dillsauce ^(g,i,j) Kartoffeln
Pizza & Pasta	Pasta ^(a1) - mit Tomatensauce ⁽ⁱ⁾ - mit Bolognesesauce ^(a1,a3,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,a3,i)		Pasta ^(a1) - mit Tomatensauce ⁽ⁱ⁾ - mit Bolognesesauce ^(a1,a3,i)
Gericht 2	Gemüseschnitzel ^(a1,a4) mit Schnittlauchsauce ^(g,i) und Kartoffeln	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) mit warmer Beerengrütze	Ofenkartoffel mit Paprikaquark ^(g)		Vegetarische Frühlingsrolle ^(a1,c,f) mit Reis und Currysauce ^(g,i)
Dessert	Täglich frische Auswahl an verschiedenen Desserts und Obst ⁷				
Rohkosttheke	Täglich frische Salatvariationen, verschiedene Dressingsorten und Croutons				

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
8 Phosphat	h Schalenfrüchte/Nüsse
9 Süßungsmittel	i Sellerie

DK Integrationsbetriebe gGmbH

Küchenleiter Frank Meyer

Tel: 02154-9508707

Fax: 02154-9533272

mensa.willich@dk-integrationsbetriebe.de

<http://www.dk-integrationsbetriebe.de>

