

Mensa Speisenplan

KW 46	Montag, 11. November 2019	Dienstag, 12. November 2019	Mittwoch, 13. November 2019	Donnerstag, 14. November 2019	Freitag, 15. November 2019
Tagesgericht	Geflügel Geschnetzeltes ^{a1,g,i} in milder Rahmsauce ^g dazu Eierspätzle ^{a1,c}	Currywurst ^{g,9,i,j} mit Kartoffelspalten	Cevapcici ^{c,f} vom Rind mit Tsatsiki ^g Vollkornreis	Deftiger Erbseneintopf ^{a1,i} mit Kartoffel und Gemüsewürfeln dazu Geflügel Wienerle ^{2,3,8} und Brot ^{a1,a2}	MSC Backfischfilet ^{a1,d,g,j} mit Joghurtremoulade ^{1,9,a1,c,g,j} dazu Salzkartoffeln und Blumenkohl
Pizza & Pasta	Pasta ^{a1} - mit Tomatensauce ⁱ - mit Bolognesesauce ^{a1,a3,i}	Pizza ^{a1} (Laktose frei) - Margarita ^g - Salami ^{g,1,2,3} (Geflügel) - Schinken ^{g,2,3,8} (Geflügel)	Pasta ^{a1} - mit Tomatensauce ⁱ - mit Bolognesesauce ^{a1,a3,i}	Pizza ^{a1} (Laktose frei) - Margarita ^g - Salami ^{g,1,2,3} (Geflügel) - Schinken ^{g,2,3,8} (Geflügel)	Pasta ^{a1} - mit Tomatensauce ⁱ - mit Bolognesesauce ^{a1,a3,i}
Vegetarisch 	Vegetarische Frühlingsrolle ^{a1,c,f} mit Currysauce ^{a1,g} und Thainudeln ^{a1}	Germknödel ^{a1,c,g} mit Kirschfüllung und Vanillesauce ^g	"Vales" Schnitzel ^{a1,a4,g} fleischfreier Bratling aus Milch mit Käsesauce ^{a1,g,i} dazu Vollkornnudeln ^{a1}	Ricotta-Spinaci Cannelloni ^{a1,c,g} mit Käse überbacken Tomatenbasilikumsoße ^{a1,i}	Gratinierter Blumenkohl ^{a1,g} in Bechamelsauce dazu Salzkartoffeln
	Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Salate als Beilage mit verschiedenen Dressingsorten von unserem Salatbuffet.				
	Täglich wechselnde Auswahl frischer Desserts und saisonaler Obstsorten.				

Anderungen vorbehalten

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Phosphat
- 9 Süßungsmittel

Allergene

- a Glutenhaltige Getreide
- a1 Weizen
- a2 Roggen
- a3 Gerste
- a4 Hafer
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnuss

- f Soja
- g Milch
- h Schalenfrüchte/Nüsse
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxid
- m Lupine
- n Weichtiere

- h1 Mandeln
- h2 Haselnüsse
- h3 Walnüsse
- h4 Kaschukeme
- h5 Pecanüsse
- h6 Paranüsse
- h7 Pistazien
- h8 Macadamianüsse

Die Kette KochWerk gGmbH
Küchenleiter Frank Meyer

Tel: 02154-9508707
Fax: 02154-9533272

mena.willich@dk-kochwerk.de
www.dk-kochwerk.de



Die Kette KochWerk
gemeinnützig