

## Mensa Speisenplan

KW 47	Montag, 18. November 2019	Dienstag, 19. November 2019	Mittwoch, 20. November 2019	Donnerstag, 21. November 2019	Freitag, 22. November 2019
<b>Tagesgericht</b>	<b>Ravioli</b> <sup>a1,a2,a3,a4,c,i</sup> mit Rindfleischfüllung in Tomaten Basilikum Sauce	<b>Pfannengyros</b> aus der Putenkeule mit Tsatsiki <sup>g</sup> und Wedges	<b>Geflügelrikadelle</b> <sup>a1,c,j</sup> Rahmkohlrabi <sup>g</sup> und Kartoffeln	<b>Hühnersuppentopf</b> <sup>a1,i,4</sup> mit feinen Gemüsen und Gabelnudeln <sup>a1</sup>	<b>Tomatenfischpfanne (Lachs/Seelachs)</b> dazu Eblyrisotto mit Gemüse
<b>Pizza &amp; Pasta</b>	<b>Pasta</b> <sup>a1</sup> - mit Tomatensauce <sup>i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,a3,i</sup>	<b>Pizza</b> <sup>a1</sup> (Laktose frei) - Margarita <sup>g</sup> - Salami <sup>g,1,2,3</sup> (Geflügel) - Schinken <sup>g,2,3,8</sup> (Geflügel)	<b>Pasta</b> <sup>a1</sup> - mit Tomatensauce <sup>i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,a3,i</sup>	<b>Pizza</b> <sup>a1</sup> (Laktose frei) - Margarita <sup>g</sup> - Salami <sup>g,1,2,3</sup> (Geflügel) - Schinken <sup>g,2,3,8</sup> (Geflügel)	<b>Pasta</b> <sup>a1</sup> - mit Tomatensauce <sup>i</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,a3,i</sup>
<b>Vegetarisch</b> 	<b>Ofenkartoffel</b> mit Gemüse <sup>i</sup> und Schnittlauchquark <sup>g</sup>	<b>Hausgemachter Applecrumble</b> <sup>1,a1</sup> süßer Apfelauf mit leckeren Streuseln, dazu Vanillesauce <sup>1,a1,g</sup>	<b>Tomatencremesuppe</b> <sup>a1,i</sup> mit Kichererbsen und Gemüse dazu ein Brötchen <sup>a1</sup>	<b>Käsemakkaroni</b> <sup>a1,i,g</sup> kurze Makkaroni mit Käse überbacken dazu Tomatensauce <sup>a1,i</sup>	<b>Brokkoli Nussecke</b> <sup>a1,a4,h1,h2,i</sup> mit Mandeln und Haselnüssen dazu Kräuterquark <sup>g</sup> und Kartoffeln
	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Salate als Beilage mit verschiedenen Dressingsorten von unserem Salatbuffet.</b>				
	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer Desserts und saisonaler Obstsorten.</b>				

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

[mensa.willich@dk-kochwerk.de](mailto:mensa.willich@dk-kochwerk.de)

[www.dk-kochwerk.de](http://www.dk-kochwerk.de)

