

Mensa Speisenplan

KW 50	Montag, 9. Dezember 2019	Dienstag, 10. Dezember 2019	Mittwoch, 11. Dezember 2019	Donnerstag, 12. Dezember 2019	Freitag, 13. Dezember 2019
Tagesgericht	Putengulasch ^{a1,j} mit Vollkompasta ^{a1}	Gebratene Hähnchenbrust dazu Kräuterkartoffeln und Lauchgemüse ^{g,i}	Köfta ^{a1,c,g} mediterrane Rindfleischfrikadelle mit Knoblauchdip ^{1,c,g} und Reis	Westfälische Kartoffelsuppe ^{g,j} mit Möhren, Sellerie und Lauch dazu Wienerle ^{2,3,8} und Brot ^{a1,a2}	MSC Meeresfiguren Mix ^{3,a1,c,d,j,g} mit Joghurtremoulade ^{1,9,a1,c,g,j} dazu Salzkartoffeln und Gemüsemix
Pizza & Pasta	Pasta ^{a1} - mit Tomatensauce ¹ - 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 	Maultaschen ^{a1,c,i} vegetarisch gefüllt mit Käsesauce ^{a1,g,i}	Warmer Milchreis ^g mit Bimnenkompott	Gnocchi ^{a1,c} mit gebratenem Pfannengemüse ⁱ und Tomatenkräutersauce ^{a1,i}	Spiralnudeln ^{a1} mit Gemüsebolognese ^{a1,j}	Falaffelbällchen ^{a1} mit Vollkornreis dazu Minzjoghurt ^g
	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
mensa.willich@dk-kochwerk.de
www.dk-kochwerk.de



Die Kette KochWerk
gemeinnützig