



Mensa Speisenplan

KW 07	Montag, 10. Februar 2020	Dienstag, 11. Februar 2020	Mittwoch, 12. Februar 2020	Donnerstag, 13. Februar 2020	Freitag, 14. Februar 2020
Tagesgericht	Hühnerfrikassee ^{g,3} mit Erbsen und Möhren in der Sauce dazu Vollkornreis	Hähnchenschnitzel ^{a1} mit Paprikasauce ⁹ dazu Wedges	Rinderhacksteak ^{a1,c,i,j} Schwenkkartoffeln Rahmkohlrabi ^{9,i}	Penne al forno Nudelauflauf mit Hackfleischsauce und Käse überbacken ^{a1,a3,g,i}	Gebratenes MSC Seelachsfilet ^{a1,d,g} mit Tomatensauce ⁱ und Kartoffeln
Pizza & Pasta	Pasta ^{a1} - mit Tomatensauce ¹ - mit Bolognesesauce ^{a1,a3,i}	Pizza ^{a1} (Laktose frei) - Margarita ⁹ - 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 ⁹ - Salami ^{g,1,2,3} (Geflügel) - Schinken ^{g,2,3,8} (Geflügel)	Pasta ^{a1} - mit Tomatensauce ⁱ - mit Bolognesesauce ^{a1,a3,i}
Vegetarisch 	Schupfnudelpfanne ^{a1,c,i} mit mediterranem Gemüse und Dip ⁹	Süße Palatschinken ^{a1,c,g} dazu Apfelmus ³	Blumenkohl Käse Bratling mit Kartoffeln dazu Kräuterdip ⁹	Drillinge kleine Kartoffeln in der Schale mit Kräuterquark ⁹	Rührei ^{c,g} mit Kartoffelpüree ⁸ und Spinat ⁸
	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 Kaschukerne
- 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

