

Mensa Speisenplan

Altweiber

KW 08	Montag, 17. Februar 2020	Dienstag, 18. Februar 2020	Mittwoch, 19. Februar 2020	Donnerstag, 20. Februar 2020	Freitag, 21. Februar 2020
Tagesgericht	Putengulasch ^{a1,a3,i} Ungarische Art mit Reis	Gebatene Hähnchenbrust dazu Kräuterkartoffeln und Lauchgemüse ^{g,j}	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 ⁱ - mit Bolognesesauce ^{a1,a3,j}	Pizza ^{a1} (Laktose frei) - Margarita ⁹ - Salami ^{9,1,2,3} (Geflügel) - Schinken ^{9,2,3,8} (Geflügel)	Pasta ^{a1} - mit Tomatensauce ⁱ - mit Bolognesesauce ^{a1,a3,j}	Pizza ^{a1} (Laktose frei) - Margarita ⁹ - Salami ^{9,1,2,3} (Geflügel) - Schinken ^{9,2,3,8} (Geflügel)	Pasta ^{a1} - mit Tomatensauce ⁱ - mit Bolognesesauce ^{a1,a3,j}
Vegetarisch 	Maultaschen ^{a1,c,i} vegetarisch gefüllt mit Käsesauce ^{a1,g,j}	Warmer Milchreis ⁹ mit Birnenkompott	Gnocchi ^{a1,c} mit gebratenem Pfannengemüse ⁱ und Tomatenkräutersauce ^{a1,j}	Karotten- Sesam Schnitzel ^{a1,c,i,k} mit Schnittlauchsauce ⁹ und Kartoffeln	Falaffelbällchen ^{a1} mit Vollkornreis dazu Minzjoghurt ⁹
	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

