

Mensa Speisenplan

KW 44	Montag, 26. Oktober 2020	Dienstag, 27. Oktober 2020	Mittwoch, 28. Oktober 2020	Donnerstag, 29. Oktober 2020	Freitag, 30. Oktober 2020
Tagesgericht	Ravioli ^{a1,c,i} mit Rindfleischfüllung in Tomaten Basilikum Sauce	Putentasche " Cordon bleu " gefüllt mit Putenschinken ^{2,8,a1,a3} dazu Rahmsauce ^{g,i} Kroketten ^{a1} und Möhrensalat	Geflügel Leberkäse ^{1,2,3,8} mit Kartoffelpüree ⁹ und Sauerkraut	Hühnerfrikassee ^{g,i} mit Erbsen und Möhren in der Sauce dazu Reis	Fish & Chips Backfischnuggets ^{a1,d} mit Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} und Bratkartoffeln Mix Salat ⁹
	Gemüsefrikadelle ^{a1,c} mit Kartoffeln und Kräuter Dip ⁹	Pizza ^{a1} (Laktose frei) - Margarita ⁹ und Möhrensalat	Karotten- Orangen Suppe ^{g,i} mit 1 Brötchen ^{a1,a3}	Ricotta Spinaci Cannelloni ^{a1,c,g,i} mit Käse überbacken in Tomatensauce	Falafel Bällchen ^{a1} mit Gemüse- Vollkornreis dazu Minzjoghurt Dip ⁹
	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

