



Mensa Speisenplan

KW 45	Montag, 2. November 2020	Dienstag, 3. November 2020	Mittwoch, 4. November 2020	Donnerstag, 5. November 2020	Freitag, 6. November 2020
Tagesgericht	Hühnersuppentopf ^{1,3} mit feinen Gemüsen und Gabelnudeln ^{a1}	Rinderhacksteak ^{a1,c,i,j} mit Bratensauce ^{a1,i} Bohnen und Kartoffeln	Pizza ^{a1} (Laktose frei) - Salami ^{g,1,2,3} (Geflügel) Gurkensalat ^g	Pasta ^{a1} - mit Schinken- Sahnesauce vom Geflügel ^{g,i} und Möhrensalat	Hokifilet ^{a1,d,g,i} "Müllerin Art" mit Petersiliensauce ^{g,i} und Kartoffeln Mix Salat ^{c,g,i,j}
	Ofenkartoffel mit Gemüse ⁱ und Schnittlauchquark ^g	Warmer Milchreis ^g dazu Früchtekompott mit Zimt und Zucker	Blumenkohl Käse Bratling ^{a1,g,1} mit Kartoffeln dazu Kräuterdip ^g	Vegetarische Frühlingsrolle ^{a1,c,f} mit Currysauce ^{a1,g} und Reis	Gnocchipfanne ^{a1,c} mit mediterranem Gemüse und Tomaten- Basilikumsauce ⁱ
	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

