

## Mensa Speisenplan

KW 23	Montag, 7. Juni 2021	Dienstag, 8. Juni 2021	Mittwoch, 9. Juni 2021	Donnerstag, 10. Juni 2021	Freitag, 11. Juni 2021
<b>Tagesgericht</b>	<b>Geschnetzeltes</b> "Zürcher Art" von der Pute <sup>a1,g</sup> dazu Eierspätzle <sup>a1,c</sup> Zucchini- Maissalat <sup>c,g,j</sup>	<b>Hähnchenbrust</b> Bratensauce <sup>a1</sup> Kartoffeln Mischgemüse	<b>Pasta</b> <sup>a1</sup> - mit Bolognesesauce <sup>a1,a3,i</sup> und Möhrensalat	<b>Hühnersuppentopf</b> <sup>i,3</sup> mit feinen Gemüsen und Reis	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> <sup>a1,d</sup> mit Joghurtremoulade <sup>1,9,a1,c,g,i</sup> und Kartoffeln Eisbergsalat "American"
<b>Vegetarisch</b> 	<b>Gemüsefrikadelle</b> <sup>a1,c</sup> dazu Langkomreis und Kräuterquark <sup>g</sup>	<b>Hausgemachter Applecrumble</b> süßer Apfelauflauf mit Butterstreuseln <sup>1,a1,g</sup> dazu Vanillesauce <sup>1,g</sup>	<b>Hong Kong Schnitte</b> <sup>a1,j</sup> mit Currysauce <sup>g,1</sup> dazu Reis	<b>Kartoffelrösti</b> mit Gemüse Ragout in Sauce Hollandaise <sup>c,g,i</sup>	<b>4 Stück Vegetarische Riesenravioli</b> <sup>a1,c,i</sup> in Käsesauce <sup>g,j</sup>
	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer Desserts und saisonaler Obstsorten.</b>				

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](mailto:mensa.willich@dk-kochwerk.de)  
[www.dk-kochwerk.de](http://www.dk-kochwerk.de)

