

Mensa Speisenplan

KW 24	Montag, 14. Juni 2021	Dienstag, 15. Juni 2021	Mittwoch, 16. Juni 2021	Donnerstag, 17. Juni 2021	Freitag, 18. Juni 2021
Tagesgericht	Hühnerfrikassee ^{g,j} mit Erbsen und Möhren in der Sauce dazu Reis	Geflügel Currywurst ^{3,8} Currysauce ^{1,2,9} mit Kartoffelspalten Gurkensalat ^{a1,c,g,j}	5 Stück Cevapcici vom Rind ^{a1,c,j} mit Tzaziki ⁹ , dazu Balkangemüse und Reis	Linseneintopf ^{i,j} mit Kartoffel- und Gemüsewürfeln, dazu ein Geflügel Wienerle und 1 Brötchen ^{a1}	5 Stück Meeresfigurenmix -Aus nachhaltigem Fischfang. ^{3,a1,c,d,f,g} mit Remouladensauce ^{1,2,9,a1,c,g,j} Kartoffeln und Salat
	Vegetarische Frühlingsrolle ^{a1,c,f,g,i} mit Currysauce ⁹ und Asianudeln ^{a1}	Germknödel mit Kirschfüllung ^{a1,c,g} und Vanillesauce ⁹	Fleischfreier Bratling "Valess" Schnitzel aus Milch ^{a1,a4,c,f,g} mit Käsesauce ⁹ , dazu Vollkornnudeln ^{a1}	Käsemakkaroni ^{a1,g,i} kurze Makkaroni mit Käse überbacken ^{a1,g} dazu Tomatensauce ⁱ Krautsalat	Blumenkohl in Bechamelsauce ⁹ dazu Salzkartoffeln
	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

