

MENSA WILLICH

	Montag, 10. Februar 2014	Dienstag, 11. Februar 2014	Mittwoch, 12. Februar 2014	Donnerstag, 13. Februar 2014	Freitag, 14. Februar 2014
Gericht 1	Kartoffel-Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch	Cevapcici vom Rind mit Tzatziki Wedges Krautsalat	Dijon- Senfbraten vom Schweinenacken mit Spätzle und Wintergemüse	Geflügelragout Mexiko mit Paprika und Bohnen dazu Reis	Gebratenes Seelachsfilet auf Gemüseudeln mit Currysauce
Pizza & Pasta	Auswahl von Pasta mit verschiedenen Saucen	Pizza mit verschiedenen Auflagen ^{1,2,3}	Auswahl von Pasta mit verschiedenen Saucen	Pizza mit verschiedenen Auflagen ^{1,2,3}	Auswahl von Pasta mit verschiedenen Saucen
Gericht 2	Gebratene Schupfnudeln mit Pilzragout	Gebratene Grießschnitte mit rote Grütze	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage	Vegetarische Tortellini mit Käsesauce Salat	Brokkoli- Nussecke Kräuterquark und Kartoffeln
Dessert	Täglich frische Auswahl an verschiedenen Desserts¹ und Obst				
Salat und Rohkosttheke	Täglich frische Salatvariationen, verschiedene Dressingsorten, Croûtons und frische Kräuter				

Änderungen vorbehalten

1 Farbstoff
2 Konservierungsstoff
3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker
5 Geschwefelt
6 Geschwärzt
7 Gewachst
8 Süßungsmittel
9 Phosphat
10 Chininhaltig

Küchenleiter: Frank Meyer
 Telefon: 02154 9508707
 Fax: 02154 9533272
 Email: f.meyer@dk-integrationsbetriebe.de
<http://www.dk-integrationsbetriebe.de>