

Mensa Willich

KW 08	Montag, 19. Februar 2018	Dienstag, 20. Februar 2018	Mittwoch, 21. Februar 2018	Donnerstag, 22. Februar 2018	Freitag, 23. Februar 2018
Gericht 1	Deftiger Erbseneintopf (2,3,i) mit Bockwurst (2,3,8) und Brötchen (a1)	Schweineschnitzel (a1) mit Kroketten (a1) Krautsalat (g) American Style	Geflügel- Bratwurstschnecke (3) mit Erbsen in Rahm (g,i) und Kartoffeln	Putengeschnetzeltes in Currysauce (a1,g,i) dazu Reis	Gebratenes Seelachsfilet (a1,d) an Dill- Senfsauce (g) und Kartoffeln
Pizza & Pasta	Pasta (a1) - mit Tomatensauce (i) - mit Bolognesesauce (a1,a3,i)	Pizza Margherita (1,2,a1,g) Pizza Salami (1,2,3,a1,g) Pizza Schinken (1,2,3,8,a1,g)	Pasta (a1) - mit Tomatensauce (i) - mit Bolognesesauce (a1,a3,i)	Pizza Margherita (1,2,a1,g) Pizza Salami (1,2,3,a1,g) Pizza Schinken (1,2,3,8,a1,g)	Pasta (a1) - mit Tomatensauce (i) - mit Bolognesesauce (a1,a3,i)
Gericht 2	Monsterravioli Vegetarisch gefüllte Maultaschen (a1,c,g,i) mit Käsesauce (g)	Milchreis (g) mit Zimt und Zucker dazu kalter Früchtekompott	Schupfnudelpfanne mit mediterranen Gemüse (a1,c)	Vollkornspaghetti (a1) mit Vegetarischer Bolognese (i)	Eieromlette (c,g) gefüllt mit Gemüseragout (c,g,i) und Kartoffeln
Dessert	Täglich frische Auswahl an verschiedenen Desserts und Obst 7				
Rohkosttheke	Täglich frische Salatvariationen, verschiedene Dressingsorten und Croutons				

Zusatzstoffe	Allergene
1 Farbstoff	a Glutenhaltige Getreide/ a1 Weizen/ a2 Roggen/ a3 Gerste/ a4 Hafer
2 Konservierungsstoff	b Krebstiere j Senf
3 Antioxidationsmittel	c Eier k Sesam
4 Geschmacksverstärker	d Fisch l Schwefeldioxid
5 geschwefelt	e Erdnuss m Lupine
6 geschwärzt	f Soja n Weichtiere
7 gewachst	g Milch
8 Phosphat	h Schalenfrüchte/Nüsse
9 Süßungsmittel	i Sellerie
8 Phosphat	h Schalenfrüchte/Nüsse
9 Süßungsmittel	i Sellerie

DK Integrationsbetriebe gGmbH

Küchenleiter Frank Meyer

Tel: 02154-9508707

Fax: 02154-9533272

mensa.willich@dk-integrationsbetriebe.de

<http://www.dk-integrationsbetriebe.de>

