

Mensa Willich

KW 25	Montag, 18. Juni 2018	Dienstag, 19. Juni 2018	Mittwoch, 20. Juni 2018	Donnerstag, 21. Juni 2018
Gericht 1	Geflügelschashlik ^{9,i} mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	Köfta ^{a1,c,g} mediterrane Rindfleischfrikadelle mit Knoblauchdip ^{c,f,g} und Wedges	Bratwurstschnecke vom Geflügel ³ mit Rahmkohlrabi ^{g,i} und Salzkartoffeln	Spaghetti ^{a1} Carbonara Schinkensahnesauce ^{2,3,8,g,i}
Pizza & Pasta	Pasta ^{a1} - mit Tomatensauce ⁱ - mit Bolognesesauce ^{a1,a3,i}	Pizza Margherita ^{1,2,a1,g} Salami ^{1,2,3,a1,g} Schinken ^{1,2,3,8,a1,g}	Pasta ^{a1} - mit Tomatensauce ⁱ - mit Bolognesesauce ^{a1,a3,i}	Pizza Margherita ^{1,2,a1,g} Salami ^{1,2,3,a1,g} Schinken ^{1,2,3,8,a1,g}
Gericht 2	Süßkartoffel-Amaranth Bratling mit Kräuterdip ^g	Apple Crumble ^{a1} süßer Apfelauf mit leckeren Streuseln im Ofen gebacken dazu Vanillesauce ^g	Gnocchi Gemüsepfanne ^{a1,c} mit Schnittlauchsauce ^{g,i}	Vegetarische ^{a1,c,f} Kohlroulade an Rahmsauce ^{g,i} dazu Kartoffelpüree ^g
Dessert	Täglich frische Auswahl an verschiedenen Desserts und Obst ⁷			
Rohkosttheke	Täglich frische Salatvariationen, verschiedene Dressingsorten und Croutons			

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

DK Integrationsbetriebe gGmbH

Küchenleiter Frank Meyer

Tel: 02154-9508707

Fax: 02154-9533272

mensa.willich@dk-integrationsbetriebe.de

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



Freitag, 22. Juni 2018

Seehecht ^{a1,d,g,i}

gebraten

mit weißer Basilikumsauce ^g

dazu Kartoffeln

Pasta ^{a1}

- mit Tomatensauce ⁱ

- mit Bolognesesauce ^{a1,a3,i}

Gemüsetortilla ^{a1,c,g,i}

mit Kartoffeln und Ei gebacken