

SPEISENANGEBOT

KW 21	Montag, 20. Mai 2024	Dienstag, 21. Mai 2024	Mittwoch, 22. Mai 2024	Donnerstag, 23. Mai 2024	Freitag, 24. Mai 2024
Tagesgericht	Pfingstmontag	Pfingstferien Mensa geschlossen	Hähnchenschnitzel dazu Kartoffelpüree	Hühnersuppentopf mit feinem Gemüse und Reis	Paniertes Dorschfilet mit Joghurtremoulade dazu Salzkartoffeln
Zusatzstoffe Allergene			Hähnchenschnitzel ^{A, A1} Kartoffelpüree ^G	Hühnersuppentopf ^{3,1} Reis	Dorschfilet ^{A, A1, D, J} Salzkartoffeln Joghurtremoulade ^{1,9, A, A1, C, G, J}
Nährwerte			Kilojoule: 2009,9kJ / Kilokalorien: 480kcal / Fett: 21,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 6,7g / Zucker: g / Salz: 2,7g	Kilojoule: 1063,2kJ / Kilokalorien: 252,5kcal / Fett: 2g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / Zucker: g / Salz: 2,3g	Kilojoule: 2306kJ / Kilokalorien: 553,3kcal / Fett: 35,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,8g / Zucker: g / Salz: 2,2g
Vegetarisch			Tomatencremesuppe mit Kürbiskern und Gemüse dazu Brot	Käsemakkaroni kurze Makkaroninudeln mit Käse überbacken dazu Tomatensauce	Brokkoli Nussecke mit Mandeln und Haselnüssen dazu Kräuterquark und Kartoffel
Zusatzstoffe Allergene			Tomatencremesuppe ^{3, G, I}	Käsemakkaroni ^{A, A1, G, J} Tomaten Basilikumsauce ^{1, 1}	Brokkoli Nußecke ^{A, A1, A4, H, H1, H2, I} Schnittlauch Quark ^{3, 5, G, L} Kartoffel
Nährwerte	Kilojoule: 799,3kJ / Kilokalorien: 190,4kcal / Fett: 5,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,1g / Zucker: 6,3g / Salz: 1,8g	Kilojoule: 3296,5kJ / Kilokalorien: 782,3kcal / Fett: 21,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 11,3g / Zucker: 8,9g / Salz: 1,8g	Kilojoule: 1436,2kJ / Kilokalorien: 341,8kcal / Fett: 13,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,5g / Zucker: 10g / Salz: 2,6g		
Pizza & Pasta			Pasta Tomatensauce & Bolognesesauce	Pizza Pomodoro & Salami & Schinken	Pasta Tomatensauce & Bolognesesauce
Zusatzstoffe Allergene			Nudeln ^{A, A1} Tomaten Basilikumsauce ^{1, 1} Bolognese Sauce Rind ^{A, A1, 1}	Pizza Margarita/Pomodoro ^{A, A1, G (Laktose frei)} Pizza Salami (Geflügel Halal) ^{2, 3, A, A1, G (Laktose frei)} Pizza Prosciutto (Geflügel Halal) ^{2, 3, 8, A, A1, G (Laktose frei)}	Nudeln ^{A, A1} Tomaten Basilikumsauce ^{1, 1} Bolognese Sauce Rind ^{A, A1, 1}
Nährwerte			Kilojoule: 3143,2kJ / Kilokalorien: 746,4kcal / Fett: 24,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 8g / Zucker: 10,6g / Salz: 5,5g	Kilojoule: 7482,8kJ / Kilokalorien: 1776,9kcal / Fett: 63g / davon gesättigte Fettsäuren: 31,2g / Zucker: 15,5g / Salz: 13,5g	Kilojoule: 3143,2kJ / Kilokalorien: 746,4kcal / Fett: 24,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 8g / Zucker: 10,6g / Salz: 5,5g
Aus dem Wok			Dschingis Khan mongolisches Wokgericht mit Schinkenstreifen und Nudeln (a1, f, g, i)	Fit Power Mix marktfrisches Gemüse und Eibly	Indonesischer streifen mit einer bunten Gemüsemischung und Reis dazu Citra-Citrus Sauce
Zusatzstoffe Allergene			Zusatzstoffe und Allergene auf Anfrage	Zusatzstoffe und Allergene auf Anfrage	Zusatzstoffe und Allergene auf Anfrage
Gemüse	Täglich frisch zubereitetes Tagesgemüse als Beilage zu den Hauptgerichten an unserer Warmausgabe.				
	oder wahlweise				
Salat	Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Salate als Beilage mit verschiedenen Dressingsorten von unserem Salatbuffet.				
	oder wahlweise				
Dessert	Täglich wechselnde Auswahl frischer Desserts vom unserem Dessertbuffet.				
	oder wahlweise				
Obst	Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Obstsorten von unserem Obstbuffet.				

Betriebsleitung : Frank Meyer Tel.: 0151/ 25027465 f.meyer@dk-kochwerk.de www.dk-kochwerk.de

Betriebsstätte:
Mensa Anrath mit Küchenleitung Dittmar Dammers
Die Kette KochWerk g GmbH
c/o Leonardo da Vinci Gesamtschule
Johannesstrasse 5
47877 Willich
Tel: 02156/9150106 | Fax: 02156/9150107
mensa.anrath@dk-kochwerk.de

Betriebsstätte:
Mensa Willich mit Küchenleitung Martin Hornbergs
Die Kette KochWerk g GmbH
c/o St.-Bernhard-Gymnasium
Albert-Oetker-Str. 98
47877 Willich
Tel: 02154/9508707 | Fax: 02154/9533272
mensa.willich@dk-kochwerk.de



Legende

1 mit Farbstoff / 2 mit Konservierungsstoff / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Geschmacksverstärker / 5 geschwefelt / 6 geschwärzt / 7 gewachst / 8 mit Phosphat / 9 mit Süßungsmittel(n) / 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
A enthält Gluten - A1 aus Weizen, A2 aus Roggen, A3 aus Gerste, A4 aus Hafer, A5 aus Dinkel / B enthält Krebstiere / C enthält Ei / D enthält Fisch / E enthält Erdnüsse / F enthält Soja / G enthält Milch einschl. Laktose / H enthält Schalenfrüchte - H1 aus Mandeln, H2 aus Haselnuss, H3 aus Walnuss, H4 aus Cashewnuss, H5 aus Pekanuss, H6 aus Paranuss, H7 aus Pistazie, H8 aus Macadamianuss / I enthält Sellerie / J enthält Senf / K enthält Sesam / L enthält Schwefeldioxid; Sulfite / M enthält Lupine / N enthält Weichtiere

Hinweis

Alle Angaben basieren auf der Grundlage unserer Rezepturen. Bei Fragen, Wünschen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an den Betriebsleiter. Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.