

SPEISENANGEBOT

KW 18	Montag, 28. April 2025	Dienstag, 29. April 2025	Mittwoch, 30. April 2025	Donnerstag, 1. Mai 2025	Freitag, 2. Mai 2025
Tagesgericht	Curryragout vom Geflügel mit Früchten dazu Reis	Hähnchensteak mit Vollkornnudeln und Bratensauce	Köttbular Geflügel mit Preiselbeersauce dazu Petersilie- Kartoffeln	Feiertag	Fischfilet im Backteig mit Joghurtremoulade dazu Salzkartoffeln
Zusatzstoffe Allergene	Geflügelragout Curry ^{G, 1} Reis	Hähnchenbrust Bratensauce ^{A, A1, J} Vollkornnudeln ^{A, A1}	Köttbular Geflügel ^{A, A1, C, J, I} Preiselbeersauce ^{A, A1, J} Kartoffel		Seelachs im Backteig ^{A, A1, D, G, J} Remouladensauce ^{1, 2, 3, 9, A, A1, C, G, J} Salzkartoffeln
Nährwerte	Kilojoule: 2836,4kJ / Kilokalorien: 674,4kcal / Fett: 29,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 9g / Zucker: g / Salz: 2,1g	Kilojoule: 2105,9kJ / Kilokalorien: 498,2kcal / Fett: 12,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,8g / Zucker: 2,2g / Salz: 4,2g	Kilojoule: 1712,3kJ / Kilokalorien: 405,1kcal / Fett: 21,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 6,5g / Zucker: 5g / Salz: 2,1g		Kilojoule: 1818,8kJ / Kilokalorien: 434,2kcal / Fett: 23,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 3g / Zucker: 13,4g / Salz: 2g
Vegetarisch	Schwäbische Maultaschen Vegetarisch gefüllt dazu Schnittlauchsauce	Warmer Milchreis dazu Pfirsichkompott mit Zimt und Zucker	Gemüsefrikadelle dazu Kräuterquark und Kartoffeln		Gemüse Dino mit süß sauer Sauce und Basmatireis
Zusatzstoffe Allergene	Maultaschen ^{A, A1, C, J} Schnittlauchsauce hell ^{G, 1}	Milchreis ^G Pfirsichkompott	Gemüsefrikadelle ^{A, A1, C} Kräuter Quark ^{3, 5, 6, L} Kartoffeln ¹		Gemüse Dino ^{C, J} Süß Sauer Sauce Basmatireis
Nährwerte	Kilojoule: 577,5kJ / Kilokalorien: 137,1kcal / Fett: 8,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,7g / Zucker: 5,7g / Salz: 4,7g	Kilojoule: 1357,7kJ / Kilokalorien: 322,1kcal / Fett: 7,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,3g / Zucker: 12,8g / Salz: 0,3g	Kilojoule: 2319,9kJ / Kilokalorien: 549,2kcal / Fett: 11,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,1g / Zucker: g / Salz: 2,2g	Kilojoule: 1393,6kJ / Kilokalorien: 331,8kcal / Fett: 20,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,7g / Zucker: g / Salz: 5,1g / / :	
Pizza & Pasta	Pasta Tomatensauce & Bolognesesauce	Pizza Pomodoro & Salami & Schinken	Pasta Tomatensauce & Bolognesesauce	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}	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	Kilojoule: 3143,2kJ / Kilokalorien: 746,4kcal / Fett: 24,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 8g / Zucker: 10,6g / Salz: 5,5g	
Aus dem Wok	Power & Sweet Wok mit Geflügel, Ananas, bunten Gemüse und Chilisauce	Gebratene Nudeln mit buntem Gemüse in Chilisauce	Koreanischer Duftreis mit buntem Gemüstreifen Geflügelfleisch und scharfer Sojasauce	Beef Teriyaki Style Rinderhackfleisch mit Gemüse in Teriyakisauce dazu Reis	
Zusatzstoffe Allergene	Zusatzstoffe und Allergene auf Anfrage	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 Willich mit Küchenleitung Martin Hombergs
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

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

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.