

Mensa Willich

KW 28	Montag, 10. Juli 2017	Dienstag, 11. Juli 2017	Mittwoch, 12. Juli 2017	Donnerstag, 13. Juli 2017	Freitag, 14. Juli 2017
Gericht 1	Klare Hühnersuppe (3,a1,i) mit Gemüse und Reis	Putengeschnetzeltes "Gyros Art" mit Tzatziki (g) und Pommes frites	Möhrengemüse Untereinander (i) mit Rinderfrikadelle (a1,c)	Putenbraten mit Rahmsauce (a1,g) Kaisergemüse und Reis	Fischburger (a1,d,g) mit Kräuterdip (9,a1,c,g,j) und Kartoffeln
Aus dem Wok	China Wok Geflügelstreifen und Gemüse in Sojasauce dazu Reis (a1,f,g,i)	Italien Wok Getrocknete Tomaten, Artischocken, Oliven und grüne Bohnen in Tomatensauce dazu feine Nudeln	Red Dragon Mix Thaihähnchen und erlesenes Gemüse in Chilisauce dazu Reis (a1,f,g,i)	Vegi- Curry Wok Knackiges Gemüse in Mangosauce dazu Basmatireis (a1,f,g,i)	Fit Power Wok Rinderhackfleisch mit Gemüse in Süß- sauer Sauce dazu Nudeln (a1,f,g,i)
Pizza & Pasta	Pasta (a1) - mit Tomatensauce (i) - mit Bolognesesauce (a1,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,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,i)
Gericht 2	Knusperschnitte "Hong Kong mit Gemüsefüllung (a1,i,j) mit Currysauce (g,i) und Reis	Süßer Pfannkuchen (a1,c,g) mit Apfelmus (3) und Zimt und Zucker	Kartoffelrösti "Schweizer Art" mit Gemüseragout in Sauce Hollandaise (c,g,i)	Cannelloni Ricotta-Spinaci (a1,c,g) in feiner Käsesauce (g,i)	Vegi Schnitzel "Valess" fleischfreier Bratling aus Milch (a1,a4,c,g) mit Käsesauce (g,i) und Kartoffeln
Dessert	Täglich frische Auswahl an verschiedenen Desserts und Obst 7				
Rohkosttheke	Täglich frische Salatvariationen, verschiedene Dressingsorten und Croutons				

Saisonbedingte Änderungen vorbehalten

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	

DK Integrationsbetriebe gGmbH
 Küchenleiter Frank Meyer
 Tel: 02154-9508707
 Fax: 02154-9533272
 f.meyer@dk-integrationsbetriebe.de

