

# SPEISENANGEBOT

KW 10	Montag, 3. März 2025	Dienstag, 4. März 2025	Mittwoch, 5. März 2025	Donnerstag, 6. März 2025	Freitag, 7. März 2025
<b>Tagesgericht</b>			<b>Köttbular Geflügel mit Preiselbeersauce dazu Petersilie- Kartoffeln</b>	<b>Käse Lauch Suppe mit Kartoffelwürfel und Rinderhackfleisch dazu Kaiserbrötchen</b>	<b>Fischfilet im Backteig mit Joghurtremoulade dazu Salzkartoffeln</b>
Zusatzstoffe Allergene			Köttbular Geflügel <sup>A, A1, C, U, J</sup> Preiselbeersauce <sup>A, A1, J</sup> Kartoffel	Käse Lauchsuppe <sup>G, 1</sup> Kaiserbrötchen <sup>A, A1</sup>	Seelachs im Backteig <sup>A, A1, D, G, J</sup> Remouladensauce <sup>1, 2, 3, 9, A, A1, C, G, J</sup> Salzkartoffeln
Nährwerte			Kilojoule: 1712,3kJ / Kilokalorien: 405,1kcal / Fett: 21,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 6,5g / Zucker: 5g / Salz: 2,1g	Kilojoule: 1328,2kJ / Kilokalorien: 318,9kcal / Fett: 21g / davon gesättigte Fettsäuren: 12,7g / Zucker: 9,6g / Salz: 1,7g	Kilojoule: 1818,8kJ / Kilokalorien: 434,2kcal / Fett: 23,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 3g / Zucker: 13,4g / Salz: 2g
<b>Vegetarisch</b>			<b>Kartoffelrösti mit Gemüse in Sauce Hollandaise</b>	<b>Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese</b>	<b>Gemüse Dino mit süß saurer Sauce und Basmatireis</b>
Zusatzstoffe Allergene			Kartoffelrösti Sauce Hollandaise <sup>G, C, 1</sup>	Vollkorn Nudeln <sup>A, A1</sup> Gemüsebolognese <sup>A, A1, 1</sup>	Gemüse Dino <sup>C, J</sup> Süß Sauer Sauce Basmatireis
Nährwerte			Kilojoule: 2587,7kJ / Kilokalorien: 618,8kcal / Fett: 38,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 13,9g / Zucker: 9,2g / Salz: 7,5g / / :	Kilojoule: 2231,8kJ / Kilokalorien: 528kcal / Fett: 10g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,6g / Zucker: g / Salz: 0,9g / / :	Kilojoule: 1393,6kJ / Kilokalorien: 331,8kcal / Fett: 20,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,7g / Zucker: g / Salz: 5,1g / / :
<b>Pizza &amp; Pasta</b>			<b>Pasta Tomatensauce &amp; Bolognesesauce</b>	<b>Pizza Pomodoro &amp; Salami &amp; Schinken</b>	<b>Pasta Tomatensauce &amp; Bolognesesauce</b>
Zusatzstoffe Allergene			Nudeln <sup>A, A1</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, 1</sup> Bolognese Sauce Rind <sup>A, A1, 1</sup>	Pizza Margarita/Pomodoro <sup>A, A1, G (Laktose frei)</sup> Pizza Salami (Geflügel Halal) <sup>2, 3, A, A1, G (Laktose frei)</sup> Pizza Prosciutto (Geflügel Halal) <sup>2, 3, 8, A, A1, G (Laktose frei)</sup>	Nudeln <sup>A, A1</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, 1</sup> Bolognese Sauce Rind <sup>A, A1, 1</sup>
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
<b>Aus dem Wok</b>			<b>Koreanischer Duftreis mit bunten Gemüstreifen Geflügelfleisch und scharfer Sojasauce</b>	<b>Coco Bello Feine Nudeln Thunfisch und Gemüse in Cocossauce</b>	<b>Beef Teriyaki Style Rinderhackfleisch mit Gemüse in Teriyakisauce dazu Reis</b>
Zusatzstoffe Allergene			Zusatzstoffe und Allergene auf Anfrage	Zusatzstoffe und Allergene auf Anfrage	Zusatzstoffe und Allergene auf Anfrage
<b>Gemüse</b>	<b>Täglich frisch zubereitetes Tagesgemüse als Beilage zu den Hauptgerichten an unserer Warmausgabe.</b>				
	<b>oder wahlweise</b>				
<b>Salat</b>	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Salate als Beilage mit verschiedenen Dressingsorten von unserem Salatbuffet.</b>				
<b>Dessert</b>	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer Desserts vom unserem Dessertbuffet.</b>				
	<b>oder wahlweise</b>				
<b>Obst</b>	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Obstsorten von unserem Obstbuffet.</b>				

Betriebsleitung : Frank Meyer Tel.: 0151/ 25027465 [f.meyer@dk-kochwerk.de](mailto:f.meyer@dk-kochwerk.de) [www.dk-kochwerk.de](http://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](mailto: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](mailto: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.