

SPEISENANGEBOT

KW 15	Montag, 7. April 2025	Dienstag, 8. April 2025	Mittwoch, 9. April 2025	Donnerstag, 10. April 2025	Freitag, 11. April 2025
Tagesgericht	Rindergulasch "ungarische Art" mit Zwiebeln und Paprika, dazu Spätzle	Putentasche "Cordon bleu" gefüllt mit Putenschinken dazu Rahmsauce und Rosmarinkartoffeln	Geflügelfleischkäse dazu Kartoffelpüree	Italienische Minestrone mit Geflügelbällchen, Tomaten und Nudeln	Seelachsfilet paniert mit Zitronensauce und Petersilienkartoffeln
Zusatzstoffe Allergene	Rindergulasch ^{A, A1, I} Spätzle ^{1, A, A1, C}	Putentasche Cordon bleu ^{1, 2, 8, A, A1, A3, G} Rahmsauce ^{1, A, A1, G} Kartoffeln ¹	Fleischkäse ^{1, 3, 8} Kartoffelpüree ^G	Minestrone ¹ Geflügelbällchen ^{A, A1, C, I} Nudeln ^{A, A1}	Seelachsfilet pan. ^{A, A1, D} Zitronen Sahnesauce ^{1, G, I} Petersilienkartoffeln
Nährwerte	Kilojoule: 2745,4kJ / Kilokalorien: 652,5kcal / Fett: 27g / davon gesättigte Fettsäuren: 8,3g / Zucker: 4,7g / Salz: 2,9g	Kilojoule: 3105,8kJ / Kilokalorien: 740,9kcal / Fett: 50,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 20,4g / Zucker: 4g / Salz: 3,5g	Kilojoule: 1530,4kJ / Kilokalorien: 366,7kcal / Fett: 19,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 10,3g / Zucker: g / Salz: 2,8g	Kilojoule: 1108,2kJ / Kilokalorien: 265,2kcal / Fett: 16,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,6g / Zucker: 8,1g / Salz: 2,1g	Kilojoule: 2232,9kJ / Kilokalorien: 529,5kcal / Fett: 17,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,4g / Zucker: 6,4g / Salz: 3,1g
Vegetarisch	Blumenkohl-Käse Bratling mit Kräuterquark und Kartoffeln	Eierpfannkuchen mit Beerengrütze	Mailänder Gnocchi Pfanne mit buntem Gemüse und Tomatensauce	Vegetarische Tortellini mit Ricotta- Spinat Füllung in Käserahmsauce	Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu Dip
Zusatzstoffe Allergene	Blumenkohl - Käse Medaillon ^{A, A1, G} Kräuter Quark ^G Kartoffeln	Eierpfannkuchen ^{A, A1, C, G} Beerengrütze	Gnocchipfanne ^C Tomaten Basilikumsauce ^{1, I}	Tortellini ^{A, A1, C, G} Käsesauce ^{1, G, I}	Kartoffeltaschen ^G Dip ^G
Nährwerte	Kilojoule: 2434,2kJ / Kilokalorien: 580,9kcal / Fett: 30,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,4g / Zucker: 9,7g / Salz: 3,7g	Kilojoule: 2043,4kJ / Kilokalorien: 485,9kcal / Fett: 9,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,1g / Zucker: 18,2g / Salz: 1,2g	Kilojoule: 3048,4kJ / Kilokalorien: 720,8kcal / Fett: 15,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,2g / Zucker: g / Salz: 5,6g	Kilojoule: 1248,2kJ / Kilokalorien: 298kcal / Fett: 19,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 10g / Zucker: g / Salz: 3,8g	Kilojoule: 1592,9kJ / Kilokalorien: 380,7kcal / Fett: 21,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 10,7g / Zucker: 3,7g / Salz: 4,3g
Pizza & Pasta	Pasta Tomatensauce & Bolognesesauce	Pizza Pomodoro & Salami & Schinken	Pasta Tomatensauce & Bolognesesauce	Pizza Pomodoro & Salami & Schinken	Pasta Tomatensauce & Bolognesesauce
Zusatzstoffe Allergene	Nudeln ^{A, A1} Tomaten Basilikumsauce ^{1, I} Bolognese Sauce Rind ^{A, A1, I}	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, I} Bolognese Sauce Rind ^{A, A1, I}	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, I} Bolognese Sauce Rind ^{A, A1, I}
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: 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	Power & Sweet Wok mit Geflügel, Ananas, bunten Gemüse und Chilisauce	Vital Wok mit gedämpften Reis mit gemischtem Gemüse	Scharfer Thai Wok rote Linsen mit Gemüse und Putenfleisch	Curry Wok Geflügelfleisch mit Gemüse in Currysauce mit gebratenen Reis	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	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.				
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

Hinweis

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

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.