

# SPEISEANGEBOT

KW 04	Montag, 20. Januar 2025	Dienstag, 21. Januar 2025	Mittwoch, 22. Januar 2025	Donnerstag, 23. Januar 2025	Freitag, 24. Januar 2025
<b>Tagesgericht</b>	<b>Putenstreifen in Tomatenrahmsauce mit Vollkornpasta</b>	<b>Gebatene Hähnchenbrust mit Estragonsauce mit Kräuterkartoffeln</b>	<b>Cevapcici vom Rind mit Tzaziki, dazu Reis</b>	<b>Westfälische Kartoffelsuppe mit Möhren, Sellerie und Lauch, dazu ein Geflügel Wienerle</b>	<b>Fischfrikadelle mit Joghurtremoulade, dazu Kartoffeln</b>
<b>Zusatzstoffe Allergene</b>	Putengeschnetzeltes <sup>1,G</sup> Vollkorn Nudeln <sup>A, A1</sup>	Hähnchenbrust Estragonsauce <sup>A, A1</sup> Kartoffel	Cevapcici Rind <sup>A, A1, C, F</sup> Tzaziki <sup>3, 5, G, L</sup> Reis	Kartoffelsuppe <sup>1, 4, G, J</sup> Wiener Würstchen <sup>2, 3, 4, 8, J, I</sup>	Fischfrikadelle <sup>A, A1, D, G, J</sup> Remouladensauce <sup>1, 9, A, A1, C, G, J</sup> Kartoffel
<b>Nährwerte</b>	Kilojoule: 3656,5kJ / Kilokalorien: 869,8kcal / Fett: 39,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 12g / Zucker: g / Salz: 1g	Kilojoule: 3325,8kJ / Kilokalorien: 790,9kcal / Fett: 34,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 14g / Zucker: g / Salz: 2g	Kilojoule: 1682,5kJ / Kilokalorien: 401,6kcal / Fett: 16,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 8,6g / Zucker: g / Salz: 5,9g	Kilojoule: 1780,5kJ / Kilokalorien: 425,2kcal / Fett: 13,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,9g / Zucker: g / Salz: 3,4g	Kilojoule: 2087,4kJ / Kilokalorien: 502,7kcal / Fett: 43,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,9g / Zucker: g / Salz: 3,2g
<b>Vegetarisch</b>	<b>Vegetarische Frühlingsrolle mit Currysauce und Asianudeln</b>	<b>Cremiger Grießbrei mit Fruchtkompott</b>	<b>Gebatene Gnocchi mit Pfannengemüse und Tomatenkräutersauce</b>	<b>Fleischfreier Bratling "Valess" Schnitzel aus Milch mit Käsesauce, dazu Reis</b>	<b>Falafelbällchen mit Gemüse - Vollkornreis dazu Minzjoghurt Dip</b>
<b>Zusatzstoffe Allergene</b>	Vegetarische Frühlingsrolle <sup>A, A1, C, F, G, J</sup> Currysauce fruchtig <sup>1, G, I</sup> Mie Nudeln <sup>A, A1</sup>	Grießbrei <sup>1, A, A1, G</sup> Fruchtkompott	Gocchi Pflanze <sup>A, A1, C, I</sup> Tomatensauce <sup>1, I</sup>	Valess Schnitzel <sup>A, A1, A4, C, G</sup> Käsesauce <sup>1, G, I</sup>	Falafelbällchen <sup>A, A1</sup> Minz Joghurt <sup>3, 5, G, L</sup> Gemüse Reis <sup>1</sup>
<b>Nährwerte</b>	Kilojoule: 2123,1kJ / Kilokalorien: 507,5kcal / Fett: 19,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,6g / Zucker: g / Salz: 3,2g	Kilojoule: 1719,6kJ / Kilokalorien: 407,9kcal / Fett: 8,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,4g / Zucker: 25,1g / Salz: 0,3g	Kilojoule: 1466,1kJ / Kilokalorien: 348kcal / Fett: 10,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,7g / Zucker: 10,6g / Salz: 3,3g	Kilojoule: 2953,9kJ / Kilokalorien: 701,8kcal / Fett: 25,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 8,1g / Zucker: 6,1g / Salz: 4,3g	Kilojoule: 2730,2kJ / Kilokalorien: 648,2kcal / Fett: 15,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,1g / Zucker: 11,5g / Salz: 3,5g
<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>	<b>Pizza Pomodoro &amp; Salami &amp; Schinken</b>	<b>Pasta Tomatensauce &amp; Bolognesesauce</b>
<b>Zusatzstoffe Allergene</b>	Nudeln <sup>A, A1</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, I</sup> Bolognese Sauce Rind <sup>A, A1, I</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, 2, 3, 8, A, A1, G (Laktose frei)</sup>	Nudeln <sup>A, A1</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, I</sup> Bolognese Sauce Rind <sup>A, A1, I</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, 2, 3, 8, A, A1, G (Laktose frei)</sup>	Nudeln <sup>A, A1</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, I</sup> Bolognese Sauce Rind <sup>A, A1, I</sup>
<b>Nährwerte</b>	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
<b>Aus dem Wok</b>	<b>Fernöstlicher Flair mit frischem Gemüse und Naturreis</b>	<b>Wok Cocobello Linguini getrocknete Tomaten, Lauchstreifen, Bohnen in Zitronengras- Cocos Sauce</b>	<b>Gong Bao Wok Rindfleischstreifen, erlesener Gemüsevariation Erdnussbutter und Reis</b>	<b>China Wok Hähnchenstreifen mit Gemüse in Sojasauce dazu Nudeln</b>	<b>Vegi Wok Gebratenes Gemüse in Chilisauce dazu Reis</b>
<b>Zusatzstoffe Allergene</b>	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
<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.