

SPEISEANGEBOT

KW 39	Montag, 30. September 2024	Dienstag, 1. Oktober 2024	Mittwoch, 2. Oktober 2024	Donnerstag, 3. Oktober 2024	Freitag, 4. Oktober 2024
Tagesgericht	Putenstreifen in Tomatenrahmsauce mit Vollkornpasta	Gebatene Hähnchenbrust Estragonsauce mit Kräuterkartoffeln	Cevapcici vom Rind mit Tzaziki, dazu Reis	Feiertag	Fischfrikadelle mit Joghurtremoulade, dazu Kartoffeln
Zusatzstoffe Allergene	Putengeschnetzeltes ^{1,G} Vollkorn Nudeln ^{A, A1}	Hähnchenbrust Estragonsauce ^{A, A1} Kartoffel	Cevapcici Rind ^{A, A1, C, F} Tzaziki ^{3, 5, G, L} Reis		Fischfrikadelle ^{A, A1, D, G, J} Remouladensauce ^{1, 9, A, A1, C, G, J} Kartoffel
Nährwerte	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: 2087,4kJ / Kilokalorien: 502,7kcal / Fett: 43,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,9g / Zucker: g / Salz: 3,2g
Vegetarisch	Vegetarische Frühlingsrolle mit Currysauce und Asianudeln	Cremiger Grießbrei mit Fruchtkompott	Gebatene Gnocchi mit Pfannengemüse und Tomatenkräutersauce		Falafelbällchen mit Gemüse - Vollkornreis dazu Minzjoghurt Dip
Zusatzstoffe Allergene	Vegetarische Frühlingsrolle ^{A, A1, C, F, G, J} Currysauce fruchtig ^{1, G, I} Mie Nudeln ^{A, A1}	Grießbrei ^{1, A, A1, G} Fruchtkompott	Gocchi Pfanne ^{A, A1, C, I} Tomatensauce ^{1, I}		Falafelbällchen ^{A, A1} Minz Joghurt ^{3, 5, G, L} Gemüse Reis ¹
Nährwerte	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: 2730,2kJ / Kilokalorien: 648,2kcal / Fett: 15,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,1g / Zucker: 11,5g / Salz: 3,5g	
Pizza & Pasta	Pasta Tomatensauce & Bolognesesauce	Pizza Pomodoro & Salami & Schinken	Pasta Tomatensauce & Bolognesesauce	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}	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: 3143,2kJ / Kilokalorien: 746,4kcal / Fett: 24,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 8g / Zucker: 10,6g / Salz: 5,5g	
Aus dem Wok	Fernöstlicher Flair mit frischem Gemüse und Naturreis	Wok Cocobello Linguini getrocknete Tomaten, Lauchstreifen, Bohnen in Zitronengras- Cocos Sauce	Gong Bao Wok Rindfleischstreifen, erlesener Gemüsevariation Erdnussbutter und Reis	Vegi Wok Gebratenes Gemüse in Chilisauce 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.				
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.