

# SPEISEANGEBOT

| KW41                  | Montag, 10. Oktober 2022   | Dienstag, 11. Oktober 2022   | Mittwoch, 12. Oktober 2022   | Donnerstag, 13. Oktober 2022  | Freitag, 14. Oktober 2022   |
|-----------------------|--|--|--|---|---|
| <b>Tagesgericht</b>   | <b>Chili con Carne vom Rind mit Kidneybohnen, Paprika und Mais, dazu 1 Brötchen</b> <span style="color: blue;">Komplettmenü</span> | <b>2 Stück Hot Dog mit Röstzwiebeln, Essiggurken und Dip</b> <span style="color: blue;">Komplettmenü</span>                | <b>Spaghetti Carbonara mit Geflügelschinkensauce dazu Möhrensalat</b>  | <b>Möhrengemüse "bürgerlich" mit Kartoffeln untereinander gekocht, dazu ein Rinderfrikadelle</b> <span style="color: blue;">Komplettmenü</span> | <b>Seehecht -Aus nachhaltigem Fischfang- dazu Kräuterkartoffeln und Dill- Senfsauce</b>                                     |
| Zusatzstoffe          | Chili con carne <sup>A, A1, I</sup>  | Geflügelwurst <sup>2,3,4,8,F,I,J</sup>   | Spaghetti <sup>A,A1</sup>  | Möhren-Kartoffelgemüse <sup>I</sup>   | Kap Seehechtfilet <sup>A,A1,D,G</sup>   |
| Allergene             | Kaiserbrötchen <sup>A,A1</sup>   | Baguette <sup>A,A1</sup>   | Carbonara <sup>1,2,3,G,I</sup>   | Rinderfrikadelle <sup>A, A1, C</sup>  | Senf Sahnesauce <sup>1, G, I, J</sup>   |
| Nährwerte             | Kilojoule: 1752,5kJ / Kilokalorien: 415,2kcal / Fett: 10,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,3g / Zucker: 11,3g / Salz: 3,3g       | Kilojoule: 2919,3kJ / Kilokalorien: 693,3kcal / Fett: 19,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 9g / Zucker: 14,4g / Salz: 2,6g | Kilojoule: 2919,3kJ / Kilokalorien: 693,3kcal / Fett: 19,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 9g / Zucker: 14,4g / Salz: 2,6g | Kilojoule: 1878kJ / Kilokalorien: 446,6kcal / Fett: 16,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 8,1g / Zucker: g / Salz: 6,5g                          | Kilojoule: 2306kJ / Kilokalorien: 553,3kcal / Fett: 35,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,8g / Zucker: g / Salz: 2,2g      |
| <b>Vegetarisch</b>    |  |  |  |   |   |
| Zusatzstoffe          |  |  |  |   |   |
| Allergene             |  |  |  |   |   |
| Nährwerte             |  |  |  |   |   |
| <b>Dessert</b>        |  | <b>Mandarinenquark <sup>G</sup></b>  |  | <b>Pudding Vanillegeschmack <sup>G</sup></b>  | <b>Erdbeerrolle <sup>A, A1, C, G</sup></b>  |
| Nährwerte             |  | Kilojoule: 524kJ / Kilokalorien: 125kcal / Fett: 5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,3g / Zucker: 14,7g / Salz: 0,1g       |  | Kilojoule: 553kJ / Kilokalorien: 132kcal / Fett: 6g / davon gesättigte Fettsäuren: 4g / Zucker: 12,8g / Salz: 0,1g                              | Kilojoule: 1022,1kJ / Kilokalorien: 243,7kcal / Fett: 9,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,7g / Zucker: 18,6g / Salz: 0,4g |
| <b>oder wahlweise</b> |  |  |  |   |   |
| <b>Obst</b>           | <b>Rohkost</b>   |  | <b>Rohkost</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.