

SPEISEANGEBOT

KW16	Montag, 15. April 2024	Dienstag, 16. April 2024	Mittwoch, 17. April 2024	Donnerstag, 18. April 2024	Freitag, 19. April 2024
Tagesgericht	Putenstreifen in Tomatenrahmsauce mit Vollkornpasta	Gebratene Hähnchenbrust Estragonsauce mit Kräuterkartoffeln		Westfälische Kartoffelsuppe mit Möhren, Sellerie und Lauch, dazu ein Geflügel Wienerle	
Zusatzstoffe Allergene	Putengeschnetzeltes ^{1,G} Vollkorn Nudeln ^{A, A1}	Hähnchenbrust Estragonsauce ^{A,A1} Kartoffel		Kartoffelsuppe ^{1,G, J} Wiener Würstchen ^{2, 3,4, 8, J, I}	Komplettmenü
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: 1780,5kJ / Kilokalorien: 425,2kcal / Fett: 13,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,9g / Zucker: g / Salz: 3,4g	
Vegetarisch			Gebratene Gnocchi mit Pfannengemüse und Tomatenkräutersauce		
Zusatzstoffe Allergene			Gocchi Pfanne ^{C, 1} Tomatensauce ^{1,1}		Komplettmenü
Nährwerte			Kilojoule: 1466,1kJ / Kilokalorien: 348kcal / Fett: 10,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,7g / Zucker: 10,6g / Salz: 3,3g		
Pizza & Pasta					
Zusatzstoffe Allergene					
Nährwerte					
Gemüse	Sommergemüse ^{1, I}	Fingermöhren ^{1, I}			
Nährwerte	Kilojoule: 404,1kJ / Kilokalorien: 96,1kcal / Fett: 4,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,2g / Zucker: 6,3g / Salz: 0,8g	Kilojoule: 372,7kJ / Kilokalorien: 89kcal / Fett: 4,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,2g / Zucker: 7,7g / Salz: 0,8g			
oder wahlweise					
Salat					
Nährwerte					
Dessert		Kirschjoghurt ^G	Apfelmus ³	Schokoladenpudding ^G	
Nährwerte		Kilojoule: 524kJ / Kilokalorien: 125kcal / Fett: 5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,3g / Zucker: 14,7g / Salz: 0,1g	Kilojoule: 293kJ / Kilokalorien: 69kcal / Fett: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Zucker: 14,3g / Salz: 0,1g	Kilojoule: 580kJ / Kilokalorien: 138kcal / Fett: 6,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 4g / Zucker: 13,8g / Salz: 0,2g	
oder wahlweise					
Obst	Rohkost				

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.