

# SPEISEANGEBOT

KW18	Montag, 29. April 2024	Dienstag, 30. April 2024	Mittwoch, 1. Mai 2024	Donnerstag, 2. Mai 2024	Freitag, 3. Mai 2024
<b>Tagesgericht</b>		<b>Hähnchenschnitzel dazu Kartoffelpüree</b>		<b>Linseneintopf mit Kartoffel- und Gemüsegewürfeln, dazu ein Geflügel Wienerle und 1 Kaiserbrötchen</b>	<b>Backfisch in Reis- Pop Panade -Aus nachhaltigem Fischfang- an Senfsauce mit Kartoffeln</b>
Zusatzstoffe Allergene		Hähnchenschnitzel <sup>A, A1</sup> Kartoffelpüree <sup>G</sup>		Linseneintopf <sup>3, 5, 1, L</sup> <span style="color: blue; font-weight: bold;">Komplettmenü</span> Wiener Würstchen <sup>2, 3, 8, I</sup> Kaiserbrötchen <sup>A, A1, A2, A3</sup>	Backfisch <sup>D</sup> Senfsauce <sup>1, G, I, J</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>
Nährwerte		Kilojoule: 2009,9kJ / Kilokalorien: 480kcal / Fett: 21,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 6,7g / Zucker: g / Salz: 2,7g		Kilojoule: 1505,7kJ / Kilokalorien: 359,2kcal / Fett: 14g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,9g / Zucker: g / Salz: 11,7g	Kilojoule: 1959,1kJ / Kilokalorien: 464,7kcal / Fett: 24,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,8g / Zucker: 7,3g / Salz: 6,2g
<b>Vegetarisch</b>	<b>Gemüsefrikadelle dazu Kräuterquark und Kartoffeln</b>		Feiertag		
Zusatzstoffe Allergene	Gemüsefrikadelle <sup>A, A1, C</sup> Kräuter Quark <sup>3, 5, G, L</sup> Kartoffeln <sup>1</sup>				
Nährwerte	Kilojoule: 2319,9kJ / Kilokalorien: 549,2kcal / Fett: 11,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,1g / Zucker: g / Salz: 2,2g				
<b>Pizza &amp; Pasta</b>					
Zusatzstoffe Allergene					
Nährwerte					
<b>Gemüse</b>	<b>Mischgemüse <sup>1, I</sup></b>				
Nährwerte	Kilojoule: 364,5kJ / Kilokalorien: 86,7kcal / Fett: 4,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,1g / Zucker: 7,9g / Salz: 1,3g				
<b>oder wahlweise</b>					
<b>Salat</b>		<b>Eisbergsalat, Dressing American <sup>C, I</sup></b>			<b>Klarer Gurkensalat <sup>3, 5, L</sup></b>
Nährwerte		Kilojoule: 283kJ / Kilokalorien: 67,7kcal / Fett: 6,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,9g / Zucker: g / Salz: 1,5g			Kilojoule: 208,1kJ / Kilokalorien: 49,5kcal / Fett: 3,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,3g / Zucker: g / Salz: 0,3g
<b>Dessert</b>				<b>Caramelpudding <sup>G</sup></b>	<b>Müsliriegel Erdbeer Joghurt <sup>A, A1, A3, A4, G</sup></b>
Nährwerte				Kilojoule: 580kJ / Kilokalorien: 138kcal / Fett: 6,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 4g / Zucker: 13,8g / Salz: 0,2g	Kilojoule: 392,3kJ / Kilokalorien: 93,8kcal / Fett: 4,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g / Zucker: / Salz: 0g
<b>oder wahlweise</b>					
<b>Obst</b>	<b>Rohkost</b>	<b>Frisches Obst der Saison</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.