

SPEISEANGEBOT

KW 30	Montag, 22. Juli 2024	Dienstag, 23. Juli 2024	Mittwoch, 24. Juli 2024	Donnerstag, 25. Juli 2024	Freitag, 26. Juli 2024
Tagesgericht	Curryragout vom Geflügel mit Früchten dazu Reis				Fischfilet im Backteig mit Joghurtremoulade dazu Salzkartoffeln
Zusatzstoffe Allergene	Geflügelragout Curry ^{G,1} Reis				Seelachs im Backteig ^{A,A1,D,1} Remouladensauce ^{1,2,9,A,A1,C,G,J} Salzkartoffeln
Nährwerte	Kilojoule: 2836,4kJ / Kilokalorien: 674,4kcal / Fett: 29,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 9g / Zucker: g / Salz: 2,1g				Kilojoule: 1818,8kJ / Kilokalorien: 434,2kcal / Fett: 23,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 3g / Zucker: 13,4g / Salz: 2g
Vegetarisch		Warmer Milchreis dazu Pflirsichkompott mit Zimt und Zucker	Kartoffelrösti mit Gemüse in Sauce Hollandaise		
Zusatzstoffe Allergene		Milchreis ^G Pflirsichkompott	Kartoffelrösti Sauce Hollandaise ^{G,C,1}		
Nährwerte		Kilojoule: 1357,7kJ / Kilokalorien: 322,1kcal / Fett: 7,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,3g / Zucker: 12,8g / Salz: 0,3g	Kilojoule: 2587,7kJ / Kilokalorien: 618,8kcal / Fett: 38,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 13,9g / Zucker: 9,2g / Salz: 7,5g / : / :		
Pizza & Pasta				Pizza Pomodoro	
Zusatzstoffe Allergene				Pizza Margarita/Pomodoro ^{A, A1, G (Laktose frei)}	
Nährwerte				Kilojoule: 7482,8kJ / Kilokalorien: 1776,9kcal / Fett: 63g / davon gesättigte Fettsäuren: 31,2g / Zucker: 15,5g / Salz: 13,5g	
Gemüse					
Nährwerte					
oder wahlweise					
Salat				Eisbergsalat, Dressing French ^{C, G, J}	Gurkensalat Rahm ^{3, 5, G,C}
Nährwerte				Kilojoule: 283kJ / Kilokalorien: 67,7kcal / Fett: 6,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,9g / Zucker: g / Salz: 1,5g	Kilojoule: 298,6kJ / Kilokalorien: 71,5kcal / Fett: 5,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,9g / Zucker: g / Salz: 0,3g
Dessert			Apfelmus ³		Müsliriegel Schoko ^{A, A1, A3, A4, G,E}
Nährwerte			Kilojoule: 293kJ / Kilokalorien: 69kcal / Fett: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Zucker: 14,3g / Salz: 0,1g		Kilojoule: 392,3kJ / Kilokalorien: 93,8kcal / Fett: 4,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g / Zucker: / Salz: 0g
oder wahlweise					
Obst	Rohkost	Frisches Obst der Saison		Frisches Obst der Saison	

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.