






SPEISEANGEBOT

KW 47	Monday, November 18, 2024	Tuesday, September 24, 2024	Wednesday, September 25, 2024	Thursday, September 26, 2024	Friday, September 27, 2024
Tagesgericht Zusatzstoffe Allergene Nährwerte	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren in der Sauce dazu Vollkornreis Hühnerfrikassee ^{1,3,6,1} Vollkornreis Kilojoule: 2618,7kJ / Kilokalorien: 621,8kcal / Fett: 22,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 9,9g / Zucker: 9,3g / Salz: 8,3g	Hähnchenschnitzel mit Paprikasauce dazu Eierspätzle Hähnchenschnitzel ^{A, A1} Paprikasauce ¹ Spätzle ^{A, A1, C} Kilojoule: 3547,1kJ / Kilokalorien: 843,6kcal / Fett: 34,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 9,4g / Zucker: 6,7g / Salz: 8,2g	Geflügelfrikadelle Zwiebelsauce und Kartoffelgnocchi  Geflügelfrikadelle ^{A, A1, C, J} Zwiebelsauce Gnocchi ^C Kilojoule: 1862kJ / Kilokalorien: 442,3kcal / Fett: 25g / davon gesättigte Fettsäuren: 8,3g / Zucker: 3,5g / Salz: 2,6g	Kartoffelgulasch vegetarisch - kräftig gewürzter Gulaschtopf mit vielen Kartoffelwürfeln Paprika und Zwieblstreifen dazu ein Geflügel Wienerer  Komplettm Menü Kartoffelgulasch ^{1, J} Geflügel Wiener ^{2,3,8} Kilojoule: 197,4kcal / KH: 31,4g / BE: 1,88E / Fett: 10,4g / Zucker: 0g / Salz: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,6g / Kilojoule: 831,4kJ	Meeresfigurenmix -Aus nachhaltigem Fischfang- mit Kartoffelpüree Meeresfigurer Fisch ^{3, A, A1, C, D, F, G} Kartoffelpüree ^G Kilojoule: 1828,6kJ / Kilokalorien: 436,8kcal / Fett: 17,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 8,2g / Zucker: g / Salz: 3,2g
Vegetarisch Zusatzstoffe Allergene Nährwerte	Knusprig gebackene Kartoffelröstiecke mit Gemüse in Sauce Hollandaise  Komplettm Menü Kartoffelecke Sauce Hollandaise ^{G, C, I} Kilojoule: 2587,7kJ / Kilokalorien: 618,8kcal / Fett: 38,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 13,9g / Zucker: 9,2g / Salz: 7,5g / : /	Süße Pfannkuchen dazu heißen Kirschen Pfannkuchen ^{A, A1, C, G} Heiße Kirschen Kilojoule: 310,4kJ / Kilokalorien: 73,1kcal / Fett: 0,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g / Zucker: 14,5g / Salz: 0,1g	Blumenkohl Käse Bratling mit Kartoffeln und Schnittlauchsauce Blumenkohl - Käse Medaillon ^{A, A1, G} Schnittlauchsauce ^{G, I} Kartoffeln Kilojoule: 1968,7kJ / Kilokalorien: 468,5kcal / Fett: 18,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 5g / Zucker: 9g / Salz: 3,5g	Tortellini mit Ricotta Spinatfüllung dazu Käsesauce Tortellini ^{1, A, A1, C, G} Käsesauce ^{G, I} Kilojoule: 1852,6kJ / Kilokalorien: 443,2kcal / Fett: 22,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 10g / Zucker: 8,5g / Salz: 6,6g	Rührei mit Kartoffel Drillinge in der Schale  Rührei ¹ Kartoffel Drillinge Kilojoule: 1998,2kJ / Kilokalorien: 476,9kcal / Fett: 30,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 9,2g / Zucker: 5,5g / Salz: 5,2g
Pizza & Pasta Zusatzstoffe Allergene Nährwerte	Pasta Tomatensauce & Bolognesesauce Nudeln ^{A, A1} Tomaten Basilikumsauce ^{1, I} Bolognese Sauce Rind ^{A, A1, I} Kilojoule: 3143,2kJ / Kilokalorien: 746,4kcal / Fett: 24,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 8g / Zucker: 10,6g / Salz: 5,5g	Kartoffelpizza - Großer Kartoffelrösti belegt mit gebratenen Auberginen, Paprika und Zucchini - überbacken mit Scheibenkäse  Nudeln ^{A, A1} Tomaten Basilikumsauce ^{1, I} Bolognese Sauce Rind ^{A, A1, I} Kilojoule: 3143,2kJ / Kilokalorien: 746,4kcal / Fett: 24,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 8g / Zucker: 10,6g / Salz: 5,5g	Pasta Tomatensauce & Bolognesesauce Nudeln ^{A, A1} Tomaten Basilikumsauce ^{1, I} Bolognese Sauce Rind ^{A, A1, I} Kilojoule: 3143,2kJ / Kilokalorien: 746,4kcal / Fett: 24,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 8g / Zucker: 10,6g / Salz: 5,5g	Pizza Pomodoro & Salami & Schinken 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)} Kilojoule: 7482,8kJ / Kilokalorien: 1776,9kcal / Fett: 63g / davon gesättigte Fettsäuren: 31,2g / Zucker: 15,5g / Salz: 13,5g	Pasta Tomatensauce & Bolognesesauce Nudeln ^{A, A1} Tomaten Basilikumsauce ^{1, I} Bolognese Sauce Rind ^{A, A1, I} Kilojoule: 3143,2kJ / Kilokalorien: 746,4kcal / Fett: 24,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 8g / Zucker: 10,6g / Salz: 5,5g
Aus dem Wok Zusatzstoffe Allergene	Power & Sweet Wok mit Geflügel, Ananas, bunten Gemüs und Chilisauce Zusatzstoffe und Allergene auf Anfrage	Vital Wok mit gedämpften Reis mit gemischtem Gemüse Zusatzstoffe und Allergene auf Anfrage	Scharfer Thai Wok rote Linsen mit Gemüse und Putenfleisch Zusatzstoffe und Allergene auf Anfrage	Curry Wok Geflügelfleisch mit Gemüse in Currysauce mit gebratenen Reis Zusatzstoffe und Allergene auf Anfrage	Rindfleisch-streifen mit einer bunten Gemüsemischung und Reis 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.				
	Täglich wechselnde Auswahl frischer Desserts vom unserem Dessertbuffet.				
	oder wahlweise				
Obst	Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Obstsorten von unserem Obstbuffet.				

Betriebsleitung : Frank Meyer Tel.: 0215/ 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 geschwärtzt / 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 / **J** enthält Sellerie / **K** enthält Senf / **L** enthält Sesam / **M** enthält Lupine / **N** enthält Weichtiere

Hinweise

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.

S P E I S E N A N G E B O T

KW 48	Monday, November 25, 2024	Tuesday, November 26, 2024	Wednesday, November 27, 2024	Thursday, November 28, 2024	Friday, November 29, 2024
Tagesgericht	Putenstreifen in Tomatenrahmsauce mit Vollkornpasta	Gebratene Hähnchenbrust Estragonsauce mit Kräuterkartoffeln	Cevapcici vom Rind mit Tzaziki, dazu Reis	Westfälische Kartoffelsuppe mit Möhren, Sellerie und Lauch, dazu ein Geflügel Wienerle	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	Kartoffelsuppe ^{1, 4, G, J} Wiener Würstchen ^{2, 3, 4, 8, J, I}	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: 1780,5kJ / Kilokalorien: 425,2kcal / Fett: 13,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,9g / Zucker: g / Salz: 3,4g	Kilojoule: 2087,4kJ / Kilokalorien: 502,7kcal / Fett: 43,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,9g / Zucker: g / Salz: 3,2g
Vegetarisch	Vegetarische Frühlingsschneitzelle mit Currysauce und Asianudeln	Cremitiger Grießbrei mit Fruchtkompott	Gebratene Gnocchi mit Pfannengemüse und Tomatenkräutersauce	Fleischfreier Bratling "Valess" Schnitzel aus Milch mit Käsesauce, dazu Reis	Falafelbällchen mit Gemüse - Vollkornreis dazu Minzjoghurt Dip
Zusatzstoffe Allergene	Vegetarische Frühlingsschneitzelle ^{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}	Valess Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G} Käsesauce ^{1, G, 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: 2953,9kJ / Kilokalorien: 701,8kcal / Fett: 25,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 8,1g / Zucker: 6,1g / Salz: 4,3g	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	Pizza Pomodoro & Salami & Schinken	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}	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}
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: 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
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	China Wok Hähnchenstreifen mit Gemüse in Sojasauce dazu Nudeln	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	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.				
	Täglich wechselnde Auswahl frischer Desserts vom unserem Dessertbuffet.				
	oder wahlweise				
Obst	Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Obstsorten von unserem Obstbuffet.				

Betriebsleitung: Frank Meyer Tel.: 0215/ 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
mena.willich@dk-kochwerk.de

Betriebsstätte:
Mensa Anrath mit Küchenleitung Dittmar Dammers
Die Kette KochWerk g GmbH
c/o Leonardo da Vinci Gesamtschule
Johannisstrasse 5
47877 Willich
Tel: 02156/9150106 | Fax: 02156/9150107
mena.anrath@dk-kochwerk.de

Legende

1 mit Farbstoff / 2 mit Konservierungsstoff / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Geschmacksverstärker / 5 geschwefelt / 6 geschwärtzt / 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

Hinweise

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.