

# SPEISEANGEBOT

KW 06	Montag, 3. Februar 2025	Dienstag, 4. Februar 2025	Mittwoch, 5. Februar 2025	Donnerstag, 6. Februar 2025	Freitag, 7. Februar 2025
<b>Tagesgericht</b>	<b>Rahmgeschnetzeltes von der Pute, dazu Spiralnudeln</b>	<b>Hähnchenschnitzel dazu Kartoffelpüree</b>	<b>Gegrilltes Rinderhacksteak dazu Rahmsauce und Salzkartoffeln</b>	<b>Linseneintopf mit Kartoffel- und Gemüswürfeln, dazu ein Geflügel Wienerle und 1 Kaiserbrötchen</b>	<b>Backfisch in Reis- Pop Panade -Aus nachhaltigem Fischfang- an Senfsauce mit Kartoffeln</b>
Zusatzstoffe Allergene	Geschnetzeltes <sup>A, A1, G</sup> Spiralnudeln <sup>A, A1,</sup>	Hähnchenschnitzel <sup>A, A1</sup> Kartoffelpüree <sup>G</sup>	Rinderhacksteak <sup>A, A1, C, I, J</sup> Rahmsauce <sup>1, A, A1, G</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>	Linseneintopf <sup>3, 5, I, L</sup> 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: 2787,2kJ / Kilokalorien: 659,4kcal / Fett: 18,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 6,4g / Zucker: 5,3g / Salz: 6,2g	Kilojoule: 2009,9kJ / Kilokalorien: 480kcal / Fett: 21,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 6,7g / Zucker: g / Salz: 2,7g	Kilojoule: 1785,3kJ / Kilokalorien: 426,7kcal / Fett: 25,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 13,1g / Zucker: 3g / Salz: 3,6g	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>	<b>Warmer Milchreis dazu Pfirsichkompott mit Zimt und Zucker</b>	<b>Gemüseschnitzel an Tomaten Basilikumsauce dazu Gemüse Cous Cous</b>	<b>Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Sahnesauce</b>	<b>Eieromelette dazu Schnittlauchsauce und Salzkartoffeln</b>
Zusatzstoffe Allergene	Gemüsefrikadelle <sup>A, A1, C</sup> Kräuter Quark <sup>3, 5, G, L</sup> Kartoffeln <sup>1</sup>	Milchreis <sup>1, G</sup> Pfirsichkompott	Gemüseschnitzel <sup>A, A1, A4, I</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, I</sup> Cous Cous <sup>A, A1, I</sup>	Käsespätzle <sup>A, A1, C</sup> Sahne Sauce <sup>1, A, A1, G, I</sup>	Eieromelett <sup>C, G</sup> Schnittlauchsauce <sup>1, G, I</sup>
Nährwerte	Kilojoule: 2319,9kJ / Kilokalorien: 549,2kcal / Fett: 11,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,1g / Zucker: g / Salz: 2,2g	Kilojoule: 1357,7kJ / Kilokalorien: 322,1kcal / Fett: 7,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,3g / Zucker: 12,8g / Salz: 0,3g	Kilojoule: 1709,3kJ / Kilokalorien: 407,7kcal / Fett: 21g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,2g / Zucker: g / Salz: 2,4g	Kilojoule: 3744,6kJ / Kilokalorien: 889kcal / Fett: 31,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 17g / Zucker: 8,9g / Salz: 5,5g	Kilojoule: 1110,4kJ / Kilokalorien: 264,8kcal / Fett: 16,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,3g / Zucker: 4g / Salz: 4,8g
<b>Pizza &amp; Pasta</b>	<b>Pasta Tomatensauce &amp; Bolognesesauce</b>	<b>Pizza Pomodoro &amp; Salami &amp; Schinken</b>	<b>Pasta Tomatensauce &amp; Bolognesesauce</b>	<b>Pizza Pomodoro &amp; Salami &amp; Schinken</b>	<b>Pasta Tomatensauce &amp; Bolognesesauce</b>
Zusatzstoffe Allergene	Nudeln <sup>A, A1</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, I</sup> Bolognese Sauce Rind <sup>A, A1, I</sup>	Pizza Margarita/Pomodoro <sup>A, A1, G (Laktose frei)</sup> Pizza Salami (Geflügel Halal) <sup>2, 3, A, A1, G (Laktose frei)</sup> Pizza Prosciutto (Geflügel Halal) <sup>2, 3, 8, A, A1, G (Laktose frei)</sup>	Nudeln <sup>A, A1</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, I</sup> Bolognese Sauce Rind <sup>A, A1, I</sup>	Pizza Margarita/Pomodoro <sup>A, A1, G (Laktose frei)</sup> Pizza Salami (Geflügel Halal) <sup>2, 3, A, A1, G (Laktose frei)</sup> Pizza Prosciutto (Geflügel Halal) <sup>2, 3, 8, A, A1, G (Laktose frei)</sup>	Nudeln <sup>A, A1</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, I</sup> Bolognese Sauce Rind <sup>A, A1, I</sup>
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
<b>Aus dem Wok</b>	<b>Power &amp; Sweet Wok mit Geflügel, Ananas, bunten Gemüse und Chilisauce</b>	<b>Gebratene Nudeln mit buntem Gemüse in Chilisauce</b>	<b>Koreanischer Duftreis mit bunten Gemüsestreifen Geflügelfleisch</b>	<b>Coco Bello Feine Nudeln Thunfisch und Gemüse in Cocossauce</b>	<b>Beef Teriyaki Style Rinderhackfleisch mit Gemüse in Teriyakisauce</b>
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
<b>Gemüse</b>	<b>Täglich frisch zubereitetes Tagesgemüse als Beilage zu den Hauptgerichten an unserer Warmausgabe.</b>				
	<b>oder wahlweise</b>				
<b>Salat</b>	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Salate als Beilage mit verschiedenen Dressingsorten von unserem Salatbuffet.</b>				
<b>Dessert</b>	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer Desserts vom unserem Dessertbuffet.</b>				
	<b>oder wahlweise</b>				
<b>Obst</b>	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Obstsorten von unserem Obstbuffet.</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  
[mena.willich@dk-kochwerk.de](mailto:mena.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  
[mena.anrath@dk-kochwerk.de](mailto:mena.anrath@dk-kochwerk.de)

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 Haselnüssen, **H3** aus Walnüssen, **H4** aus Cashewnüssen, **H5** aus Pekannüssen, **H6** aus Paranüssen, **H7** aus Pistazien, **H8** aus Macadamianüssen / **I** enthält Sellerie / **J** enthält Senf / **K** enthält Sesam / **L** enthält Schwefeldioxid/Sulfite / **M** enthält Lupine / **N** enthält Weichtiere  
 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.

**Legende**

**Hinweis**

# SPEISEANGEBOT

KW 07	Montag, 10. Februar 2025	Dienstag, 11. Februar 2025	Mittwoch, 12. Februar 2025	Donnerstag, 13. Februar 2025	Freitag, 14. Februar 2025
<b>Tagesgericht</b>	<b>Rindergulasch "ungarische Art" mit Zwiebeln und Paprika, dazu Spätzle</b>	<b>Putentasche "Cordon bleu" gefüllt mit Putenschinken dazu Rahmsauce und Rosmarinkartoffeln</b>	<b>Geflügelfleischkäse dazu Kartoffelpüree</b>	<b>Italienische Minestrone mit Geflügelbällchen, Tomaten und Nudeln</b>	<b>Seelachsfilet paniert mit Zitronensauce und Petersilienkartoffeln</b>
<b>Zusatzstoffe Allergene</b>	Rindergulasch <sup>A, A1, I</sup> Spätzle <sup>1, A, A1, C</sup>	Putentasche Cordon bleu <sup>1, 2, 8, A, A1, A3, G</sup> Rahmsauce <sup>1, A, A1, G</sup> Kartoffeln <sup>1</sup>	Fleischkäse <sup>1, 3, 8</sup> Kartoffelpüree <sup>G</sup>	Minestrone <sup>I</sup> Geflügelbällchen <sup>A, A1, C, I, I</sup> Nudeln <sup>A, A1</sup>	Seelachsfilet pan. <sup>A, A1, D</sup> Zitronen Sahnesauce <sup>1, G, I</sup> Petersilienkartoffeln
<b>Nährwerte</b>	Kilojoule: 2745,4kJ / Kilokalorien: 652,5kcal / Fett: 27g / davon gesättigte Fettsäuren: 8,3g / Zucker: 4,7g / Salz: 2,9g	Kilojoule: 3105,8kJ / Kilokalorien: 740,9kcal / Fett: 50,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 20,4g / Zucker: 4g / Salz: 3,5g	Kilojoule: 1530,4kJ / Kilokalorien: 366,7kcal / Fett: 19,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 10,3g / Zucker: g / Salz: 2,8g	Kilojoule: 1108,2kJ / Kilokalorien: 265,2kcal / Fett: 16,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,6g / Zucker: 8,1g / Salz: 2,1g	Kilojoule: 2232,9kJ / Kilokalorien: 529,5kcal / Fett: 17,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,4g / Zucker: 6,4g / Salz: 3,1g
<b>Vegetarisch</b>	<b>Blumenkohl-Käse Bratling mit Kräuterquark und Kartoffeln</b>	<b>Eierpfannkuchen mit Beerengrütze</b>	<b>Mailänder Gnocchi Pfanne mit buntem Gemüse und Tomatensauce</b>	<b>Vegetarische Tortellini mit Ricotta- Spinat Füllung in Käserahmsauce</b>	<b>Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu Dip</b>
<b>Zusatzstoffe Allergene</b>	Blumenkohl - Käse Medaillon <sup>A, A1, G</sup> Kräuter Quark <sup>G</sup> Kartoffeln	Eierpfannkuchen <sup>A, A1, C, G</sup> Beerengrütze	Gnochipfanne <sup>C</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, I</sup>	Tortellini <sup>A, A1, C, G</sup> Käsesauce <sup>1, G, I</sup>	Kartoffeltaschen <sup>G</sup> Dip <sup>G</sup>
<b>Nährwerte</b>	Kilojoule: 2434,2kJ / Kilokalorien: 580,9kcal / Fett: 30,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,4g / Zucker: 9,7g / Salz: 3,7g	Kilojoule: 2043,4kJ / Kilokalorien: 485,9kcal / Fett: 9,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,1g / Zucker: 18,2g / Salz: 1,2g	Kilojoule: 3048,4kJ / Kilokalorien: 720,8kcal / Fett: 15,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,2g / Zucker: g / Salz: 5,6g	Kilojoule: 1248,2kJ / Kilokalorien: 298kcal / Fett: 19,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 10g / Zucker: g / Salz: 3,8g	Kilojoule: 1592,9kJ / Kilokalorien: 380,7kcal / Fett: 21,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 10,7g / Zucker: 3,7g / Salz: 4,3g
<b>Pizza &amp; Pasta</b>	<b>Pasta Tomatensauce &amp; Bolognesesauce</b>	<b>Pizza Pomodoro &amp; Salami &amp; Schinken</b>	<b>Pasta Tomatensauce &amp; Bolognesesauce</b>	<b>Pizza Pomodoro &amp; Salami &amp; Schinken</b>	<b>Pasta Tomatensauce &amp; Bolognesesauce</b>
<b>Zusatzstoffe Allergene</b>	Nudeln <sup>A, A1</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, I</sup> Bolognese Sauce Rind <sup>A, A1, I</sup>	Pizza Margarita/Pomodoro <sup>A, A1, G (Laktose frei)</sup> Pizza Salami (Geflügel Halal) <sup>2, 3, A, A1, G (Laktose frei)</sup> Pizza Prosciutto (Geflügel Halal) <sup>2, 3, 8, A, A1, G (Laktose frei)</sup>	Nudeln <sup>A, A1</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, I</sup> Bolognese Sauce Rind <sup>A, A1, I</sup>	Pizza Margarita/Pomodoro <sup>A, A1, G (Laktose frei)</sup> Pizza Salami (Geflügel Halal) <sup>2, 3, A, A1, G (Laktose frei)</sup> Pizza Prosciutto (Geflügel Halal) <sup>2, 3, 8, A, A1, G (Laktose frei)</sup>	Nudeln <sup>A, A1</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, I</sup> Bolognese Sauce Rind <sup>A, A1, I</sup>
<b>Nährwerte</b>	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
<b>Aus dem Wok</b>	<b>Power &amp; Sweet Wok mit Geflügel, Ananas, bunten Gemüs und Chilisauc</b>	<b>Vital Wok mit gedämpften Reis mit gemischtem Gemüse</b>	<b>Scharfer Thai Wok rote Linsen mit Gemüse und Putenfleisch</b>	<b>Curry Wok Geflügelfleisch mit Gemüse in Currysauce mit gebratenen Reis</b>	<b>Beef Teriyaki Style Rinderhackfleisch mit Gemüse in Teriyakisauce</b>
<b>Zusatzstoffe Allergene</b>	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
<b>Gemüse</b>	<b>Täglich frisch zubereitetes Tagesgemüse als Beilage zu den Hauptgerichten an unserer Warmausgabe.</b>				
	<b>oder wahlweise</b>				
<b>Salat</b>	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Salate als Beilage mit verschiedenen Dressingsorten von unserem Salatbuffet.</b>				
<b>Dessert</b>	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer Desserts vom unserem Dessertbuffet.</b>				
	<b>oder wahlweise</b>				
<b>Obst</b>	<b>Täglich wechselnde Auswahl frischer saisonaler Obstsorten von unserem Obstbuffet.</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  
[mena.willich@dk-kochwerk.de](mailto:mena.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  
[mena.anrath@dk-kochwerk.de](mailto:mena.anrath@dk-kochwerk.de)

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 Haselnüssen, H3 aus Walnüssen, H4 aus Cashewnüssen, H5 aus Pekannüssen, H6 aus Paranüssen, H7 aus Pistazien, H8 aus Macadamianüssen / I enthält Sellerie / J enthält Senf / K enthält Sesam / L enthält Schwefeldioxid/Sulfite / M enthält Lupine / N enthält Weichtiere

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.

**Legende**

**Hinweis**