

KW 02	Montag, 05.01.26	Dienstag, 06.01.26	Mittwoch, 07.01.26	Donnerstag, 08.01.26	Freitag, 09.01.26
Tagesgericht			Geflügelhacksteak mit Rahmsauce und Salzkartoffeln	Hähnchenbrust mit Bratensauce und Naturreis	Natur gebratenes Seelachsfilet -Aus nachhaltigem Fischfang- an Senf Dillsauce dazu Salzkartoffeln
Zusatzstoffe/Allergene			Geflügelfrikadelle ^{A, A1, C} Rahmsauce ^{A, A1, G} Salzkartoffeln	Hähnchenbrust Bratensauce ^{A, A1, J} Vollkornreis	Gebratenes Seelachsfilet ^{1, A, A1, D} Senf Sahnesauce ^{1, G, L, J} Salzkartoffeln
Nährwerte			Fett: 5,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,6g / KH: 63,3g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 560,6kcal / Salz: 0,3g / Kilojoule: 2354,1kJ / Eiweiß (Protein): 43,1g	Fett: 2,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 1g / KH: 61,8g / Zucker: / Kilokalorien: 630kcal / Salz: 0,1g / Kilojoule: 2643,9kJ / Eiweiß (Protein): 6,5g	Fett: 13,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,4g / KH: 31g / Zucker: g / Kilokalorien: 1548,3kcal / Salz: 1,5g / Kilojoule: 6517kJ / Eiweiß (Protein): 284,4g
Vegetarisch	Die Kette Kochwerk wünscht ein frohes neues Jahr 2026		Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Sahnesauce	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse Lauch Sellerie Möhren eine Scheibe Vollkornbrot	Eieromelette dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln
Zusatzstoffe/Allergene			Käsespätzle ^{A, A1, G} Sahne Sauce ^{G, I}	Linseneintopf ^{3, 5, I, L} Vollkorn Brot ^{A, A1, A2}	Eieromelett ^{C, G} Rahmspinat ^{G, I} Salzkartoffeln
Nährwerte			Fett: 13,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,5g / KH: 39,3g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 412,6kcal / Salz: 1g / Kilojoule: 1719,4kJ / Eiweiß (Protein): 16,5g	Fett: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / KH: 17,2g / Zucker: g / Kilokalorien: 102,1kcal / Salz: 0,4g / Kilojoule: 422,3kJ / Eiweiß (Protein): 3,9g	Fett: 9,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,9g / KH: 32,4g / Zucker: g / Kilokalorien: 335,1kcal / Salz: 1,4g / Kilojoule: 1421,4kJ / Eiweiß (Protein): 15,9g
Pizza & Pasta			Wechselnde Pasta mit verschiedenen Saucen	Pizza Pomodoro & Salami & Schinken	Wechselnde Pasta mit verschiedenen Saucen
Zusatzstoffe/Allergene			Nudeln ^{A, A1} Tomaten Basilikumsauce ^I Bolognese Sauce Rind ^{A, A1, I}	Pizza Margarita/Pomodoro ^{A, A1, G (Laktosefrei)} Pizza Salami ^{2, 3, A, A1, G, I, J (Laktosefrei)} Pizza Prosciutto ^{2, 3, 8, A, A1, G (Laktosefrei)}	Nudeln ^{A, A1} Tomaten Basilikumsauce ^I Bolognese Sauce Rind ^{A, A1, I}
Nährwerte			Fett: 11,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,6g / KH: 80,5g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 542,8kcal / Salz: 0,5g / Kilojoule: 2278,4kJ / Eiweiß (Protein): 24,7g	Fett: 19,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 9,8g / KH: 80,6g / Zucker: 0,1g / Kilokalorien: 635,4kcal / Salz: 1,9g / Kilojoule: 2690,5kJ / Eiweiß (Protein): 24,8g	Fett: 11,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,6g / KH: 80,5g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 542,8kcal / Salz: 0,5g / Kilojoule: 2278,4kJ / Eiweiß (Protein): 24,7g
Gemüse			Buschbohnen ^I	Blumenkohl	Rahmspinat ^{G, I}
Nährwerte			Fett: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / KH: 4,3g / Zucker: g / Kilokalorien: 32,2kcal / Salz: 0g / Kilojoule: 141,3kJ / Eiweiß (Protein): 49,7mg	Fett: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / KH: 3,5g / Zucker: g / Kilokalorien: 33,9kcal / Salz: 0,1g / Kilojoule: 144,1kJ / Eiweiß (Protein): 3,7g	Fett: 0,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / KH: 5,7g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 76,6kcal / Salz: 0,1g / Kilojoule: 345,1kJ / Eiweiß (Protein): 2,5g
Salat			Gurkensalat Rahm ^{3, 5, G, L}	Eisbergsalat Dressing American ^{1, C, J}	Bunter Blattsalat Lollo Rosso/Bionda Eichblatt
Nährwerte			Fett: 2,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,6g / KH: 4,7g / Zucker: g / Kilokalorien: 70,3kcal / Salz: 0g / Kilojoule: 299,7kJ / Eiweiß (Protein): 685,2mg	Fett: 6,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / KH: 5,4g / Zucker: g / Kilokalorien: 85,2kcal / Salz: 0,5g / Kilojoule: 353,5kJ / Eiweiß (Protein): 954,3mg	Fett: 3,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,7g / KH: 3,6g / Zucker: 2g / Kilokalorien: 52,6kcal / Salz: 0,3g / Kilojoule: 218,8kJ / Eiweiß (Protein): 1,5g
Dessert	Täglich wechselnde Auswahl frischer Desserts vom unserem Dessertbuffet.				

Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit dem DGE-Logo ausgezeichnet.

Betriebsleiter Frank Meyer Mobile: 0151 25027465



Betriebsstätte:
Mensa Willich
Albert Oetker Strasse 98
47877 Willich
Ansprechpartner: Martin Hombergs
Telefon: 02154 9508707
Mail: mensa.willich@die-kette.de

Betriebsstätte:
Mensa Anrath
Johannesstrasse 5
47877 Willich
Ansprechpartner: Dittmar Dammers
Telefon: 02156 9150106
Mail: mensa.anrath@die-kette.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

Allergene und daraus hergestellte Erzeugnisse:

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

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. Wir sind ein EU-zertifizierter Auslieferungsbetrieb.

Legende

Hinweis