

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

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

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



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

Legende

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. Wir sind ein EU-zertifizierter Auslieferungsbetrieb.