

KW 09	Montag, 23.02.26	Dienstag, 24.02.26	Mittwoch, 25.02.26	Donnerstag, 26.02.26	Freitag, 27.02.26
Tagesgericht  Zusatzstoffe/Allergene	<b>Erbseneintopf mit Kartoffelwürfeln, Lauch Sellerie Möhren dazu ein Geflügelwienerle und ein Brötchen</b>  Erbseneintopf <sup>1</sup> Geflügel Wienerle <sup>2, 3, 8, I,J</sup> Brötchen <sup>A, A1, A3</sup>  <b>Komplettmenü</b>  Nährwerte		<b>Möhrengemüse "bürgerlich" mit Kartoffeln untereinander gekocht dazu eine Geflügelfrikadelle</b>  Möhren-Kartoffelgemüse <sup>1, I</sup> Geflügelfrikadelle <sup>A, A1, C, J</sup>  <b>Komplettmenü</b>  Fett: 0,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / KH: 42,1g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 511,1kcal / Salz: 0,1g / Kilojoule: 1778,2kJ / Eiweiß (Protein): 12,58	<b>Spaghetti Carbonara mit Putenschinkensauce</b>  Spaghetti <sup>A, A1</sup> Carbonara <sup>2, 3, 8, G,I</sup>  Fett: 0,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / KH: 43,7g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 668,4kcal / Salz: 0,3g / Kilojoule: 1729,7kJ / Eiweiß (Protein): 16g	<b>Fischfrikadelle mit Joghurtremoulade, dazu Kartoffeln</b>  Fischfrikadelle <sup>A, A1, D, G,J</sup> Remouladensauce <sup>1, 9, A, A1, C, G, J</sup> Kartoffel  Kilojoule: 2087,4kJ / Kilokalorien: 502,7kcal / Fett: 43,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,9g / Zucker: g / Salz: 3,2g
Vegetarisch  Zusatzstoffe/Allergene		<b>Vollkornnuheln vegan mit einer Linsenbolognesesauce</b>  Vollkorn Nudel <sup>A, A1</sup> Vege Bolognese <sup>I</sup>    Fett: 13,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 2g / KH: 92,9g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 604,7kcal / Salz: 0,1g / Kilojoule: 25384J / Eiweiß (Protein): 24,2g			  <b>Komplettmenü</b>  
Nährwerte					
Pizza & Pasta  Zusatzstoffe/Allergene					
Nährwerte					
Gemüse  Nährwerte					
Salat  Nährwerte		<b>Eisbergsalat Dressing Joghurt</b> <sup>C, G</sup>  Fett: 3,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,7g / KH: 5g / Zucker: g / Kilokalorien: 57,6kcal / Salz: 0,3g / Kilojoule: 239,2kJ / Eiweiß (Protein): 1,2g		<b>Tomatenosalat</b> <sup>3, 5, L</sup>  Fett: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / KH: 4,8g / Zucker: g / Kilokalorien: 92,9kcal / Salz: 0g / Kilojoule: 406,8kJ / Eiweiß (Protein): 91,6mg	<b>Kopfsalat Dressing French</b> <sup>C, G, J</sup>  Fett: 5,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g / KH: 1,9g / Zucker: 1,9g / Kilokalorien: 61,2kcal / Salz: 0,6g / Kilojoule: 253,2kJ / Eiweiß (Protein): 15,0mg
Dessert  Nährwerte	<b>Schokoladenpudding</b> <sup>G</sup>	<b>Apfelmus</b> <sup>3</sup>  Fett: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / KH: 10,3g / Zucker: g / Kilokalorien: 154,1kcal / Salz: 0,1g / Kilojoule: 726,9kJ / Eiweiß (Protein): 2,2g	<b>Fruchtjoghurt Apfel Aprikose</b> <sup>1, 3, G</sup>  Fett: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / KH: 8,9g / Zucker: g / Kilokalorien: 169,5kcal / Salz: 0,1g / Kilojoule: 716,7kJ / Eiweiß (Protein): 4,6g	<b>Vanillequark</b> <sup>G</sup>  Fett: 6,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,7g / KH: 9g / Zucker: g / Kilokalorien: 203,5kcal / Salz: 0,2g / Kilojoule: 860,9kJ / Eiweiß (Protein): 15,0g	<b>Marmorkuchen</b> <sup>1, A, A1, C, F, kakaohaltige Fettglasur</sup>  Fett: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / KH: 9,4g / Zucker: g / Kilokalorien: 170,9kcal / Salz: 0,1g / Kilojoule: 641,1kJ / Eiweiß (Protein): 2g
Obst					
Betriebsleiter Frank Meyer Mobile: 0151 25027465 Mail: frank.meyer@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.



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 geschwärt / 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