





SPEISEANGEBOT

Schulen

KW 11	Montag, 09.03.20	Dienstag, 10.03.20	Mittwoch, 11.03.20	Donnerstag, 12.03.20	Freitag, 13.03.20
Menü 1	Leichlinger Sellerie-Apfel-Cremesuppe mit Kartoffel- und Apfelwürfeln, 2 kleinen Geflügelbällchen und einem Brötchen Cremesuppe ^{3, G, I} Geflügelbällchen ^{A, A1, C, I} Brötchen ^{A, A1, A3, G} Zusatzstoffe ³ Allergene ^{A, A1, A3, C, G, I} Nährwerte Kilojoule: 2639,5kJ / Kilokalorien: 630,2kcal / Fett: 20,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 8,8g / Zucker: g / Salz: 4g / : / :	Makkaroniaufauf "al forno" mit Rinderhackfleisch, Tomaten und Käse überbacken Makkaroniaufauf ^{1, A, A1, G, I} Zusatzstoffe ¹ Allergene ^{A, A1, G, I} Nährwerte Kilojoule: 3388kJ / Kilokalorien: 804,1kcal / Fett: 29,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 14g / Zucker: 6,3g / Salz: 2,6g / : / :	Rostbratwurst vom Schwein und Petersilienkartoffeln Rostbratwurst ⁸ Petersilienkartoffeln ¹ Zusatzstoffe ^{1, 8} Allergene ^{I, J} Nährwerte Kilojoule: 2544,2kJ / Kilokalorien: 609,7kcal / Fett: 36,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 11,5g / Zucker: 11,6g / Salz: 3,7g / : / :	Hühnerfrikassee mit Spargelstücken Champignons und Erbsen im Reisrand Hühnerfrikassee ^{3, G, I} Reis Zusatzstoffe ³ Allergene ^{G, I} Nährwerte Kilojoule: 2278,8kJ / Kilokalorien: 540,9kcal / Fett: 9,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,1g / Zucker: 2,7g / Salz: 6,3g / : / :	
Alternativ	Fischburger mit Remouladensauce dazu Salzkartoffeln Fischfrikadelle ^{A, A1, D, G} Remouladensauce ^{1, 9, A, A1, C, G, J} Salzkartoffeln ¹ Zusatzstoffe ^{1, 9} Allergene ^{A, A1, C, D, G, J} Nährwerte Kilojoule: 2701,7kJ / Kilokalorien: 646,1kcal / Fett: 42,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,1g / Zucker: g / Salz: 2,5g / : / :	Paniertes Schweineschnitzel mit Schaschliksauce dazu Kartoffel Wedges Schweineschnitzel ^{A, A1} Schaschliksauce ^{1, A, A1, G} Kartoffelspalten Zusatzstoffe ¹ Allergene ^{A, A1, G} Nährwerte Kilojoule: 3360,8kJ / Kilokalorien: 799,4kcal / Fett: 38,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 10,7g / Zucker: 7g / Salz: 5,3g / : / :	Salatteller "Westernstyle" gemischte Salate, Paprika, Mais und Bohnen dazu Americandressing Salatteller ³ Dressing American ^{C, J} Zusatzstoffe ³ Allergene ^{C, J} Nährwerte Kilojoule: 1096,3kJ / Kilokalorien: 262,1kcal / Fett: 12,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,8g / Zucker: g / Salz: 2,6g / : / :	Pizza Salami Pizza Salami ^{2, 3, A, A1, G} Zusatzstoffe ^{2, 3} Allergene ^{A, A1, G} Nährwerte Kilojoule: 2780,6kJ / Kilokalorien: 659,7kcal / Fett: 27,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 12g / Zucker: 5,5g / Salz: 4,7g / : / :	
Vegetarisch	Paprikaschote vegan gefüllt dazu Tomatensauce und Gemüsebulgur Paprikaschote ^{1, A, A1, I} Tomatensauce Gemüse Bulgur ^{A, A1, I} Zusatzstoffe ¹ Allergene ^{A, A1, I} Nährwerte Kilojoule: 3742,7kJ / Kilokalorien: 887,6kcal / Fett: 19,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,7g / Zucker: 14,5g / Salz: 4,2g / : / : 	Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung und frischen Champignons "à la crème" Kartoffeltaschen ^G Champignons ^{G, I} Zusatzstoffe ^{G, I} Allergene Nährwerte Kilojoule: 1642,7kJ / Kilokalorien: 391,6kcal / Fett: 22,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 10g / Zucker: 1,2g / Salz: 3,6g / : / : 	Polenta - Taler auf Zucchini- Paprikagemüse dazu ein Joghurt Dip Polenta ^I Petersilien Joghurtsauce ^{3, 5, G, L} Zucchini Paprikagemüse Zusatzstoffe ^{3, 5} Allergene ^{G, I, L} Nährwerte Kilojoule: 1318,9kJ / Kilokalorien: 315,4kcal / Fett: 20,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,3g / Zucker: g / Salz: 1,3g / : / : 	Kartoffel-Chinakohlaufauf mit herzhaftem Edamer überbacken Kartoffel Chinakohl Auflauf ^{G, I} Zusatzstoffe Allergene Nährwerte Kilojoule: 1573,5kJ / Kilokalorien: 374,3kcal / Fett: 16,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 9,8g / Zucker: 1,4g / Salz: 4,9g / : / : 	
Gemüse	Gemüsepfanne ¹	Kaisergemüse ¹	Rahmkarotten ^{G, I}	Rosenkohl ^{1, I}	
Salat	Salat Dressing French ^{C, G, J}	Möhrensalat ^{3, 5, L}	Krautsalat ^{3, 5, L}	Endiviensalat Dressing Joghurt ^{C, G}	
Dessert	Birnenquark ^G	Müsliriegel ^{A, A1, A3, A4, G}	Schokoladenpudding ^G	Beerenquark	
Obst	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Saisonales Obst	



Betriebsstätte:
 Finanzamt
 Refrather Weg 35
 51469 Bergisch Gladbach
 Ansprechpartner: Herr Michael Heinen
 Telefon: 02202 / 93 42 12 07
 Mail: fa.gl@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

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 Pekannuss, 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

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.

Hinweis

Wir sind ein EU-zertifizierter Auslieferungsbetrieb.
 Änderungen vorbehalten!