





SPEISEANGEBOT

Schulen

KW 13	Montag, 23.03.20	Dienstag, 24.03.20	Mittwoch, 25.03.20	Donnerstag, 26.03.20	Freitag, 27.03.20
Menü 1	Kürbiseintopf mit Karottenwürfeln Geflügel-Wienerwürstchen dazu ein Brötchen Kürbiseintopf ^{1, 4, A, A1, G, J} Geflügel Wiener ^{2, 3, 8} Brötchen ^{A, A1} Zusatzstoffe: 1, 2, 3, 4, 8 Allergene: A, A1, A3, G, J Nährwerte: Kilojoule: 1897,9kJ / Kilokalorien: 457,4kcal / Fett: 13,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,6g / Zucker: g / Salz: 3,7g / : / :	Rinderfrikadelle dazu Bratenjus und Salzkartoffeln Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Bratensauce ^{1, A, A1} Salzkartoffeln ¹ 1 A, A1, C, I Kilojoule: 2649kJ / Kilokalorien: 632,7kcal / Fett: 30g / davon gesättigte Fettsäuren: 11,5g / Zucker: 8,4g / Salz: 4,6g / : / :	Putenkeulenragout zusammen mit Erbsen und Möhren in heller Sauce gekocht dazu Langkornreis Putenkeulengulasch ^{1, A, A1, G, I} Reis 1 A, A1, G, I Kilojoule: 3214,3kJ / Kilokalorien: 764,4kcal / Fett: 34,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 11,2g / Zucker: g / Salz: 1,5g / : / :	Rheinische Suure Bunne, grüne Bohnenschnitzel mit Kartoffeln untereinander gekocht, dazu eine frische Bratwurst (Schwein) Kartoffel - Bohnengemüse ^{1, G, I} Metzgerbratwurst ³ 1, 3 G, I Kilojoule: 2659,3kJ / Kilokalorien: 632,4kcal / Fett: 33,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 11,4g / Zucker: g / Salz: 3,6g / : / :	
Alternativ	Bami Goreng -Chinesische Bratnudeln mit Geflügelfleisch, Zwiebeln, Karotten und Paprika in Sojasauce Bami Goreng Huhn ^{1, 2, 4, A, A1, F, K} Zusatzstoffe: 1, 2, 4 Allergene: A, A1, F, K Nährwerte: Kilojoule: 1502kJ / Kilokalorien: 358,5kcal / Fett: 5,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,9g / Zucker: g / Salz: 1,9g / : / :	Schweineschnitzel mit Champignonsauce dazu Rösti Schweineschnitzel ^{A, A1} Champignon Rahmsauce ^{1, 3, 5, A, A1, L} Röstiecken 1, 3, 5 A, A1, L Kilojoule: 3146,7kJ / Kilokalorien: 749,1kcal / Fett: 36,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 6,8g / Zucker: g / Salz: 5,3g / : / :	Salatteller "Capricciosa" mit Schinken und Käse dazu Joghurtdressing Salatteller ³ Topping Schinken Käse ^{2, 3, 8, G} Dressing Joghurt ^{C, G} 2, 3, 8 C, G Kilojoule: 1724,3kJ / Kilokalorien: 412kcal / Fett: 19,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 10,8g / Zucker: g / Salz: 2,1g / : / :	Spaghetti Bolognese mit Tomaten Hackfleischsauce vom Rind Spaghetti ^{A, A1} Bolognese Sauce Rind ^{A, A1, I} A, A1, I Kilojoule: 3611kJ / Kilokalorien: 855,9kcal / Fett: 25,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,1g / Zucker: 9,3g / Salz: 3,4g / : / :	
Vegetarisch	Österreichischer Kaiserschmarr'n mit warmer Beerengrütze und Vanillesauce Kaiserschmarrn ^{1, A, A1, G} Vanillesauce ^G 1 A, A1, G Kilojoule: 3120kJ / Kilokalorien: 743kcal / Fett: 13,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,7g / Zucker: 6,7g / Salz: 0,5g / : / : 	Pikante Gemüse-Reispfanne in Tomatensauce mit Käse überbacken Gemüsepfanne ^I Reis 1 Kilojoule: 2015,6kJ / Kilokalorien: 477,3kcal / Fett: 16,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,6g / Zucker: g / Salz: 1,8g / : / : 	Linsenbolognese vegetarische Bolognesesauce mit Sesam-Pasta Linsenbolognese ^I Sesamnudeln ^{A, A1, K} A, A1, I, K Kilojoule: 3667,9kJ / Kilokalorien: 869,3kcal / Fett: 25,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,5g / Zucker: 8,5g / Salz: 3,2g / : / : 	Vollkorn Nudeln mit Basilikumsauce Vollkorn Nudeln ^{A, A1} Basilikum-Tomatensauce ^{1, A, A1, I} 1 A, A1, I Kilojoule: 3111,7kJ / Kilokalorien: 736,2kcal / Fett: 15g / davon gesättigte Fettsäuren: 3g / Zucker: 9,4g / Salz: 1,3g / : / : 	
Gemüse	Balkangemüse	Leipziger Allerlei ^{1, I}	Gemüsemischung ¹	Ratatouillegemüse ^{1, 4, A, A1, J}	
Salat	Rote Bete Salat ^{3, 5, 9, L}	Salat Beilage Mix Dressing American ^{C, J}	Bohnensalat ^{3, 5, L}	Marktsalat Dressing Italien ^I	
Dessert	Fruchtjoghurt	Müsliriegel ^{A, A1, A3, A4, G}	Milchreis kalt Dessert ^{1, G}	Vanillepudding ^G	
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 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.

Änderungen vorbehalten!