







SPEISEANGEBOT

Schulen

KW 41	Montag, 05.10.20	Dienstag, 06.10.20	Mittwoch, 07.10.20	Donnerstag, 08.10.20	Freitag, 09.10.20
Menü 1	Graupensuppe mit frischem Gemüse und Geflügelbällchen dazu ein Brötchen Graupensuppe ^{A1,I} Geflügelbällchen ^{A, A1, C, I} Brötchen ^{A, A1, A3, G} 	Makkaroniaufauf "al forno" mit Rinderhackfleisch, Tomaten und Käse überbacken Makkaroniaufauf ^{1, A, A1, G, I}	Rostbratwurst vom Schwein dazu Sauce und Petersilienkartoffeln Sauce ^{A1} Rostbratwurst ⁸ Petersilienkartoffeln ¹	Hühnerfrikassee mit Spargelstücken Champignons und Erbsen im Reisrand Hühnerfrikassee ^{3, G, I} Reis	Fischstäbchen knusprig gebacken dazu Stampfkartoffeln Fischstäbchen ^{A, A1, D} Kartoffelpüree ^G
Zusatzstoffe Allergene Nährwerte	3 A, A1, A3, C, G, I Kilojoule: 2639,5kJ / Kilokalorien: 630,2kcal / Fett: 20,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 8,8g / Zucker: g / Salz: 4g / : / :	1 A, A1, G, I Kilojoule: 3388kJ / Kilokalorien: 804,1kcal / Fett: 29,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 14g / Zucker: 6,3g / Salz: 2,6g / : / :	1, 8 I, J Kilojoule: 2544,2kJ / Kilokalorien: 609,7kcal / Fett: 36,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 11,5g / Zucker: 11,6g / Salz: 3,7g / : / :	3 G, I Kilojoule: 2278,8kJ / Kilokalorien: 540,9kcal / Fett: 9,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,1g / Zucker: 2,7g / Salz: 6,3g / : / :	1 A, A1, D, G Kilojoule: 2289,2kJ / Kilokalorien: 546,1kcal / Fett: 23,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,8g / Zucker: g / Salz: 3,5g / : / :
Alternativ	Fischburger mit Remouladensauce dazu Salzkartoffeln Fischfrikadelle ^{A, A1, D, G} Remouladensauce ^{1, 9, A, A1, C, G, J} Salzkartoffeln ¹	Paniertes Schweineschnitzel mit Schaschliksauce dazu Kartoffel Wedges Schweineschnitzel ^{A, A1} Schaschliksauce ^{1, A, A1, G} Kartoffelspalten	Salatteller "Westernstyle" gemischte Salate, Paprika, Mais und Bohnen dazu Americandressing Salatteller ³ Dressing American ^{C, J}	Pizza Salami Pizza Salami ^{2, 3, A, A1, G}	Rinderfrikadelle mit Rahmsauce und Schwenkkartoffeln Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Rahmsauce ^{1, A, A1, G} Schwenkkartoffeln
Zusatzstoffe Allergene Nährwerte	1, 9 A, A1, C, D, G, J Kilojoule: 2701,7kJ / Kilokalorien: 646,1kcal / Fett: 42,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,1g / Zucker: g / Salz: 2,5g / : / :	1 A, A1, G Kilojoule: 3360,8kJ / Kilokalorien: 799,4kcal / Fett: 38,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 10,7g / Zucker: 7g / Salz: 2,6g / : / :	3 C, J Kilojoule: 1096,3kJ / Kilokalorien: 262,1kcal / Fett: 12,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,8g / Zucker: g / Salz: 2,6g / : / :	2, 3 A, A1, G Kilojoule: 2780,6kJ / Kilokalorien: 659,7kcal / Fett: 27,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 12g / Zucker: 5,5g / Salz: 4,7g / : / :	1 A, A1, C, G Kilojoule: 2613kJ / Kilokalorien: 619kcal / Fett: 34,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 13,7g / Zucker: 4,1g / Salz: 4g / : / :
Vegetarisch	Paprikaschote vegan gefüllt dazu Tomatensauce und Gemüsebulgur Paprikaschote ^{1, A, A1, I} Tomatensauce Gemüse Bulgur ^{A, A1, I} 	Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung und frischen Champignons "à la crème" Kartoffeltaschen ^G Champignons ^{G, I} 	Polenta - Taler auf Zucchini- Paprikagemüse dazu ein Joghurt Dip Polenta ¹ Petersilien Joghurtsauce ^{3, 5, G, L} Zucchini Paprikagemüse 	Kartoffel-Chinakohlauflauf mit herzhaftem Edamer überbacken Kartoffel Chinakohl Auflauf ^{G, I} 	Brokkoli Oliven Quiche mit Ziegenfrischkäse, gehacktem Brokkoli, rote Bete, Oliven und Zitronenabrieb mit Ei und Sahne im Ofen gebacken Quiche ^{2, 9, A, A1, C, G} 
Zusatzstoffe Allergene Nährwerte	1 A, A1, I Kilojoule: 3742,7kJ / Kilokalorien: 887,6kcal / Fett: 19,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,7g / Zucker: 14,5g / Salz: 4,2g / : / :	G, I Kilojoule: 1642,7kJ / Kilokalorien: 391,6kcal / Fett: 22,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 10g / Zucker: 1,2g / Salz: 3,6g / : / :	3, 5 G, I, L Kilojoule: 1318,9kJ / Kilokalorien: 315,4kcal / Fett: 20,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,3g / Zucker: g / Salz: 1,3g / : / :	G, I Kilojoule: 1573,5kJ / Kilokalorien: 374,3kcal / Fett: 16,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 9,8g / Zucker: 1,4g / Salz: 4,9g / : / :	2, 9 A, A1, C, G Kilojoule: 2442,2kJ / Kilokalorien: 582,3kcal / Fett: 15,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 7g / Zucker: g / Salz: 3,3g / : / :
Gemüse	Gemüsepfanne ¹	Kaisergemüse ¹	Rahmkarotten ^{G, I}	Rosenkohl ^{1, I}	Mischgemüse ¹
Salat	Salat Dressing French ^{C, G, J}	Möhrensalat ^{3, 5, L}	Krautsalat ^{3, 5, L}	Endiviensalat Dressing Joghurt ^{C, G}	Gurkensalat Rahm ^{3, 5, G, L}
Dessert	Birnenquark ^G	Müsliriegel ^{A, A1, A3, A4, G}	Schokoladenpudding ^G	Beerenquark	Kuchenstück ^{A, A1, C, G}
Obst	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Saisonales Obst



Betriebsstätte:
 Finanzamt
 Refrather Weg 35
 51469 Bergisch Gladbach
 Ansprechpartner: Herr Michael Heinen
 Telefon: 02202 / 1094900
 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!