











# SPEISEANGEBOT

## Schulen

KW 47	Montag, 16.11.20	Dienstag, 17.11.20	Mittwoch, 18.11.20	Donnerstag, 19.11.20	Freitag, 20.11.20
<b>Menü 1</b>	<b>Schnibbelbohnen-Eintopf</b> deftig gekocht mit Zwiebeln, Kartoffelwürfeln und Rindfleisch dazu ein Brötchen Schnibbelbohnen Eintopf <sup>1,1</sup> Brötchen <sup>A, A1, A3, G</sup>	<b>Chili con Carne (Rind) pikant gewürzt mit Paprika, Kidneybohnen und Mais dazu Reis</b>  Chili con carne <sup>A, A1, 1</sup> Reis	<b>Frische grobe Metzgerbratwurst (Schwein) dazu Bratensauce und Salzkartoffeln</b>  Metzgerbratwurst <sup>3</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup> Bratensauce <sup>A, A1, 1</sup>	<b>Cevapcici vom Rind kroatische Hackröllchen an Ajvarsauce dazu Langkornreis</b>  Cevapcici <sup>C, F</sup> Ajvarsauce <sup>G</sup> Reis	<b>Kleines Backfischfilet mit Remouladensauce dazu Salzkartoffeln</b>  Seelachs im Backteig <sup>A, A1, D, G, J</sup> Remouladensauce <sup>1, 9, A, A1, C, G, J</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>
Zusatzstoffe Allergene Nährwerte	1 A, A1, A3, G, I Kilojoule: 1533kJ / Kilokalorien: 365kcal / Fett: 7,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 3g / Zucker: g / Salz: 1,8g / : / :	A, A1, I Kilojoule: 2984,7kJ / Kilokalorien: 709,1kcal / Fett: 26,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 8,7g / Zucker: 7,1g / Salz: 4,4g / : / :	1, 3 Kilojoule: 2522,5kJ / Kilokalorien: 599,7kcal / Fett: 35,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 11,2g / Zucker: 9,6g / Salz: 3,8g / : / :	C, F, G Kilojoule: 3403,6kJ / Kilokalorien: 812,5kcal / Fett: 41,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 13,1g / Zucker: 6,4g / Salz: 3,3g / : / :	1, 9 A, A1, C, D, G, J Kilojoule: 2918,4kJ / Kilokalorien: 699,5kcal / Fett: 47,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,7g / Zucker: g / Salz: 2,6g / : / :
<b>Alternativ</b>	<b>Hausgemachter Kartoffelsalat mit Geflügelwienener</b>  Kartoffelsalat <sup>C, J</sup> Geflügel Wiener <sup>2, 3, 8</sup>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel mit Paprikarahmsauce dazu Kartoffelspalten</b>  Hähnchenschnitzel <sup>A1</sup> Paprika Rahmsauce <sup>1, A, A1, G</sup> Kartoffelspalten	<b>Bunter Salatteller mit Chicken Wings und Americandressing</b>  Salatteller <sup>3</sup> Chicken Wings <sup>8, A, A1</sup> Dressing American <sup>C, J</sup>	<b>Pizza mit Salami (Geflügel)</b>  Pizza Salami <sup>2, 3, A, A1, G</sup>	<b>Spaghetti Bolognese (Rind)</b>  Spaghetti <sup>A, A1</sup> Bolognese Sauce Rind <sup>A, A1, 1</sup>
Zusatzstoffe Allergene Nährwerte	2, 3, 8 C, J Kilojoule: 2277kJ / Kilokalorien: 547kcal / Fett: 37,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 5g / Zucker: 13,2g / Salz: 3,7g / : / :	1 A, A1, C, G Kilojoule: 2401,8kJ / Kilokalorien: 570,5kcal / Fett: 25,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,8g / Zucker: 5g / Salz: 2,1g / : / :	3, 8 A, A1, C, J Kilojoule: 1895,4kJ / Kilokalorien: 453,9kcal / Fett: 23,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,9g / Zucker: g / Salz: 3,4g / : / :	2, 3 A, A1, G Kilojoule: 2780,6kJ / Kilokalorien: 659,7kcal / Fett: 27,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 12g / Zucker: 5,5g / Salz: 4,7g / : / :	A, A1, 1 Kilojoule: 3611kJ / Kilokalorien: 855,9kcal / Fett: 25,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,1g / Zucker: 9,3g / Salz: 3,4g / : / :
<b>Vegetarisch</b>	<b>Brokkoli Oliven Quiche mit Ziegenfrischkäse und rote Betestücken im Ofen gebacken mit einem Eier-Milchaufguss</b> Quiche <sup>2, 9, A, A1, C, G</sup> 	<b>Allgäuer Schupfnudeln mit Zwiebelschmelze</b> Schupfnudeln <sup>1, A, A1, C</sup> Zwiebelsauce <sup>1, A, A1</sup> 	<b>Herzhafter Pilz-Kaiserschmarr'n dazu Kresse Sauerrahmdip</b> Pilz Kaiserschmarrn <sup>1, A, A1, G</sup> Sauerrahm <sup>3, 5, G, L</sup> 	<b>Omelett natur dazu Schnittlauchsauce und Dampfkartoffeln</b> Omelett <sup>C, G</sup> Schnittlauchsauce <sup>G, 1</sup> Dampfkartoffeln <sup>1</sup> 	<b>Cannelloni mit Ricotta Spinatfüllung und Tomatensauce überbacken</b> Cannelloni <sup>A, A1, C, G, 1</sup> 
Zusatzstoffe Allergene Nährwerte	2, 9 A, A1, C, G Kilojoule: 2442,2kJ / Kilokalorien: 582,3kcal / Fett: 15,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 7g / Zucker: g / Salz: 3,3g / : / :	1 A, A1, C Kilojoule: 5378,8kJ / Kilokalorien: 1276,5kcal / Fett: 59,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 16,2g / Zucker: 16,5g / Salz: 7,7g / : / :	1 A, A1, G Kilojoule: 3392,7kJ / Kilokalorien: 814kcal / Fett: 42g / davon gesättigte Fettsäuren: 19,5g / Zucker: 3,6g / Salz: 1,8g / : / :	1 C, G, I Kilojoule: 2689,4kJ / Kilokalorien: 640,1kcal / Fett: 36,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 13,1g / Zucker: 2g / Salz: 7g / : / :	A, A1, C, G, 1 Kilojoule: 1525,4kJ / Kilokalorien: 363,9kcal / Fett: 26,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 10,3g / Zucker: 5,2g / Salz: 2,6g / : / :
<b>Gemüse</b>	<b>Blumenkohl</b> 	<b>Brokkoli</b> <sup>1, 1</sup> 	<b>Rotkohl</b> <sup>1, 3, 1</sup> 	<b>Grüne Bohnen</b> <sup>1, 1</sup> 	<b>Bunte Möhren</b> <sup>1</sup> 
wahlweise	oder	oder	oder	oder	oder
<b>Salat</b>	<b>Eisbergsalat Dressing American</b> <sup>C, J</sup>	<b>Salat Beilage Mix Dressing Italien</b> <sup>1</sup>	<b>Möhrensalat</b> <sup>3, 5, L</sup>	<b>Endiviensalat Dressing French</b> <sup>C, G, J</sup>	<b>Gurkensalat Rahm</b> <sup>3, 5, G, L</sup>
<b>Dessert</b>	<b>Fruchtjoghurt</b>	<b>Schokoladenpudding</b> <sup>G</sup>	<b>Kuchenstück</b> <sup>A, A1, C, G</sup>	<b>Müsliriegel</b> <sup>A, A1, A3, A4, G</sup>	<b>Karamelpudding</b> <sup>G</sup>
wahlweise					
<b>Obst</b>	<b>Saisonales Obst</b>	<b>Saisonales Obst</b>	<b>Saisonales Obst</b>	<b>Saisonales Obst</b>	<b>Saisonales Obst</b>



**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 geschwärtzt / 7 gewachst / 8 mit Phosphat / 9 mit Süßungsmittel(n) / 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

**Legende**

**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 Senf / K enthält Sesam / L enthält Schwefeldioxid; Sulfite / M enthält Lupine / N enthält Weichtiere

**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.