











SPEISEANGEBOT

Schulen

KW 48	Montag, 23.11.20	Dienstag, 24.11.20	Mittwoch, 25.11.20	Donnerstag, 26.11.20	Freitag, 27.11.20
Menü 1	Deftiger Erbseneintopf mit einem Geflügelwiener und einem Brötchen Erbsensuppe ¹ Wiener ^{2, 3, 8, 1} Brötchen ^{A, A1, A3, G}	Currywurst geschnitten(Schwein) in Currysauce mit Vollkornreis Currywurstgulasch ^{8, 10, 1, J} Vollkornreis ¹	Geflügelfleischkäse "a la Meyer" mit Zwiebelsauce dazu Bratkartoffeln Fleischkäse ^{2, 3, 8, C} Sauce ^{A, A1} Bratkartoffeln	Geflügel Köttbular mit Rahmsauce dazu Kartoffelpüree Köttbular Geflügel ^C Rahmsauce ^{1, A, A1, G} Kartoffelstampf ^G	Schlemmerfilet Bordelaise mit Hollandaise dazu Kartoffeln Schlemmerfilet Bordelaise ^{1, A, A1, D, G} Hollandaise ^{C, G, I} Salzkartoffeln ¹
Zusatzstoffe Allergene Nährwerte	2, 3, 8 A, A1, A3, G, I Kilojoule: 2530,8kJ / Kilokalorien: 605,7kcal / Fett: 25,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 9,4g / Zucker: g / Salz: 5g / : / :	1,8, 10 I, J Kilojoule: 3676,8kJ / Kilokalorien: 877kcal / Fett: 41,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 12,3g / Zucker: 8,4g / Salz: 4,7g / : / :	1, 2, 3, 8 C Kilojoule: 3371kJ / Kilokalorien: 806,6kcal / Fett: 52,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 14,8g / Zucker: 10,5g / Salz: 3,1g / : / :	1 A, A1, C, G, I Kilojoule: 2203,3kJ / Kilokalorien: 527,6kcal / Fett: 31,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 14g / Zucker: g / Salz: 2,9g / : / :	1, 3, 5 A, A1, C, D, G, I Kilojoule: 3759,8kJ / Kilokalorien: 898kcal / Fett: 54,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 14,6g / Zucker: g / Salz: 4,8g / : / :
Alternativ	Ravioli mit Käsefüllung dazu Tomatensauce Ravioli ^{A, A1, C, G} Tomaten Basilikumsauce ^{1, 1}	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsauce und Kartoffelrösti Hähnchenschnitzel paniert ^{A, A1, C} Rahmsauce ^G	Salatteller mit Balkankäse dazu Italiendressing Salatteller ³ Topping Oliven Balkankäse ^{6, G} Dressing Italien ¹	Pizza Tonno mit Thunfisch und Zwiebeln Pizza Tonno ^{A, A1, D, G}	Hähnchenbrust mit Kroketten Hähnchenbrust Kroketten ^{A, A1}
Zusatzstoffe Allergene Nährwerte	1 A, A1, C, G, I Kilojoule: 3882,5kJ / Kilokalorien: 924,8kcal / Fett: 42,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 21,9g / Zucker: 12,3g / Salz: 4,4g / : / :	A, A1, C Kilojoule: 1041,7kJ / Kilokalorien: 246,1kcal / Fett: 5,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,2g / Zucker: 1,3g / Salz: 1,8g / : / :	3, 6 G, I Kilojoule: 1954,9kJ / Kilokalorien: 466,7kcal / Fett: 29,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,9g / Zucker: g / Salz: 6,6g / : / :	A, A1, D, G Kilojoule: 2343,2kJ / Kilokalorien: 555,4kcal / Fett: 16,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 8g / Zucker: 4,5g / Salz: 4g / : / :	A, A1 Kilojoule: 2174,8kJ / Kilokalorien: 513,2kcal / Fett: 29,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 12g / Zucker: 0,7g / Salz: 2,7g / : / :
Vegetarisch	Röstgemüse mit Pinienkernen, Blumenkohl, Paprika und Süßkartoffeln gewürzt mit Fenchel und Ingwer dazu ein Zitronen Joghurt Dip Röstgemüse ¹ 	Tortellini Ricotta e Spinaci mit Rahmspinat und Karottenstiften garniert mit gerösteten Sonnenblumenkernen Tortellini ^{1, A, A1, C, G, I} Rahmspinat ^{G, I} 	Wok Gemüse Shanghai Weißkohl, Karotten, Paprika, Chinakohl und Bambussprossen in Currysauce dazu Asianudeln Wokgemüse ^{1, 2, 4, A, A1, F, I, K} Mie-Nudeln ^{A, A1, K} 	Vegetarisches "Valess Schnitzel" fleischfreier Bratling mit Goudafüllung kross gebraten, in Schnittlauchsauce, dazu Basmatireis Valess Gouda ^{A, A1, A4, C, G} Schnittlauchsauce ^{G, I} Erbsen ^{1, 1} Basmatireis ^K 	Pesto Pasta in einer Kräuter-Sahnesauce mit Kirschtomaten und kleinen Brokkoliröschen Farfalle Nudeln Pesto Sauce ^{2, C, G, I} 
Nährwerte	Kilojoule: 637,6kJ / Kilokalorien: 152kcal / Fett: 10,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,5g / Zucker: / Salz: 0,1g / : / :	Kilojoule: 2405,3kJ / Kilokalorien: 576kcal / Fett: 17g / davon gesättigte Fettsäuren: 6,1g / Zucker: g / Salz: 6,4g / : / :	Kilojoule: 1816,2kJ / Kilokalorien: 433,3kcal / Fett: 13,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,9g / Zucker: g / Salz: 2,4g / : / :	Kilojoule: 1879,2kJ / Kilokalorien: 448,9kcal / Fett: 18,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,5g / Zucker: g / Salz: 5,4g / : / :	Kilojoule: 1104,4kJ / Kilokalorien: 263,3kcal / Fett: 7,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,6g / Zucker: g / Salz: 5,5g / : / :
Gemüse	Rahmspinat^{G, I} 	Blumenkohl 	Mischgemüse¹ 	Vichykarotten^{1, I} 	Rahmerbsen^{G, I} 
wahlweise	oder	oder	oder	oder	oder
Salat	Tomatensalat^{3, 5, L}	Kraut Salat^{3, 5, L}	Kidneybohnen Mais Salat¹	Eisbergsalat Dressing Joghurt^{C, G}	Gurkensalat Rahm^{3, 5, G, L}
Dessert	Quarkspeise	Kuchenstück^{A, A1, C, G}	Müsliriegel	Vanillepudding^G	Fruchtjoghurt
wahlweise	oder	oder	oder	oder	oder
Obst	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison



Betriebsstätte:
Finanzamt
Refrather Weg 35
51469 Bergisch Gladbach
Ansprechpartner: Herr Michael Heinen
Telefon: 02202 / 109 49 00
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

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 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

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.