

# SPEISEANGEBOT

## Schulen

KW 24	Montag, 14.06.21	Dienstag, 15.06.21	Mittwoch, 16.06.21	Donnerstag, 17.06.21	Freitag, 18.06.21
<b>Menü 1</b>	<b>Gulaschsuppe pikant gewürzt mit Rindfleisch, Paprikastreifen, Zwiebelwürfeln und Kartoffeln dazu ein Weizenbrötchen</b> Gulaschsuppe <sup>3, 5, a, c, f, g, i, j, l</sup> Brötchen <sup>a, g, a.1, a.3</sup>  <small>kcal: 512,7kcal / kj: 2089,8kJ / BE: 0,78E / Eiweiß: 33,1g / Fett: 5,8g / Harnsäure: 173,6mg / Cholesterin: 103,2mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 3,7g</small>	<b>Chicken-Nuggets, geformtes Hähnchenfleisch im Backteig mit Tomaten-Basilikumsauce, Butternudeln</b> Chicken Nuggets <sup>8, a, a.1</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, i</sup> Spiralnudeln <sup>a, c, f, a.1</sup>  <small>kcal: 806,9kcal / kj: 251,4kJ / BE: 0,6BE / Eiweiß: 0,5g / Fett: 0g / Harnsäure: 13,5mg / Cholesterin: 4,7mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 666,6mg</small>	<b>Königsberger Klopse vom Schwein in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln</b> Königsberger Klopse Schwein <sup>c, i</sup> Kapernsauce <sup>8, i</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>  <small>kcal: 543,9kcal / kj: 1650,2kJ / BE: 1,1BE / Eiweiß: 13,4g / Fett: 19,3g / Harnsäure: 8,3mg / Cholesterin: 101,2mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 1,1g</small>	<b>Hühnerfrikassee mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen im Reisrand</b> Hühnerfrikassee <sup>a, c, f, g, i, j</sup> Reis  <small>kcal: 523,9kcal / kj: 2278,1kJ / BE: 1,3BE / Eiweiß: 8g / Fett: 1,4g / Harnsäure: 167,9mg / Cholesterin: 78,6mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 458,2mg</small>	<b>Paniertes Seelachsfilet mit Dillsauce an leichtem Kartoffelsalat mit Essig-Öl Dressing</b> Seelachsfilet pan. <sup>a, c, d, a.1</sup> Dillsauce <sup>9, g, i, j</sup> Kartoffelsalat <sup>1, 2, 3</sup>  <small>kcal: 399,6kcal / kj: 1255,1kJ / BE: 1,7BE / Eiweiß: 0g / Fett: 0g / Harnsäure: 235,6mg / Cholesterin: 108,6mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 2,7g</small>
<b>Vegetarisch</b>	<b>Pizza Pomodoro, belegt mit Fleischtomaten und Mozzarella, bestreut mit Rucola</b> Pizza Margarita/Pomodoro <sup>a, g, a.1</sup>  <small>kcal: 770,6kcal / kj: 815,4kJ / BE: 0,2BE / Eiweiß: 9,7g / Fett: 10,3g / Harnsäure: 2,1mg / Cholesterin: 28,9mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 1,8g</small>	<b>Spinat-Käsetaler im Knuspermantel dazu Basmatireis mit geriebenen Möhren und Harissa Joghurt Dip</b> Spinat Käsetaler <sup>a, c, g, a.1</sup> Harissa Joghurtsauce <sup>2, 3, 5, g, l</sup> Basmatireis  <small>kcal: 326,8kcal / kj: 1168,1kJ / BE: 0,2BE / Eiweiß: 12,8g / Fett: 13,8g / Harnsäure: 2,6mg / Cholesterin: 550µg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 2,2g</small>	<b>Schupfnudeln mit Basilikumsauce</b> Schupfnudelpfanne <sup>1, a, c, i, a.1</sup> Basilikum-Tomatensauce <sup>1, a, l, a.1</sup>  <small>kcal: 848,3kcal / kj: 3670,6kJ / BE: 1BE / Eiweiß: 15,7g / Fett: 3,8g / Harnsäure: 45,5mg / Cholesterin: 170,5mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 11,3g</small>	<b>Vollkornpenne mit Porree und Ziegenkäse, rote Betestreifen Radiccioblättern mit Orangensaft und Apfelessig abgeschmeckt</b> Penne Poree Ziegenkäse <sup>2, 3, 9, 5, a, g, l, a.1</sup>  <small>kcal: 514,7kcal / kj: 818,6kJ / BE: 0,1BE / Eiweiß: 8g / Fett: 17,5g / Harnsäure: 5,3mg / Cholesterin: 100µg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 969,7mg</small>	<b>Vegetarische Köttbular dazu Tomatensauce und gebratener Cous Cous</b> Falafelbällchen <sup>a</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, i</sup> Cous Cous <sup>a.1, i</sup>  <small>kcal: 659,2kcal / kj: 1465,2kJ / BE: 2,4BE / Eiweiß: 0,5g / Fett: 10,1g / Harnsäure: 41,6mg / Cholesterin: 23,2mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 3,1g</small>
<b>Gemüse</b>		<b>Brokkoli</b> <sup>1, i</sup>	<b>Zucchini</b>		<b>Blattspinat</b> <sup>1, i</sup>
<b>Salat</b>	<b>Möhrensalat</b> <sup>3, 5, l</sup>	<b>Salat Beilage Mix Dressing Italien</b>	<b>Rote Bete Salat</b> <sup>3, 9, 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> <sup>1, 3, g</sup>	<b>Schokoladenpudding</b> <sup>g</sup>	<b>Kuchenstück</b> <sup>a, c, g, a.1</sup>	<b>Müsliriegel</b> <sup>a, e, g, a.1, a.3, a.4</sup>	<b>Karamelpudding</b> <sup>g</sup>
<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 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!