







# SPEISEANGEBOT

## Schulen

KW 36	Montag, 06.09.21	Dienstag, 07.09.21	Mittwoch, 08.09.21	Donnerstag, 09.09.21	Freitag, 10.09.21
<b>Menü 1</b>	<b>Cremige Käse-Lauchsuppe mit Kartoffelwürfeln und Rinderhackfleisch dazu ein Brötchen</b> Lauchsuppe <sup>B, I</sup> Brötchen <sup>a, c, f, g, k, a1, a2, a3, a4</sup> 	<b>Ofenfrische Hähnchenkeule mit Paprikasauce dazu Schwenkkartoffeln</b> Hähnchenkeule Paprika Rahmsauce <sup>1, a, c, f, g, i, j</sup> Schwenkkartoffeln 1, 3, 5 a, c, f, g, i, j, l kcal: 840,6kcal / kj: 2785,6kj / Broteinheiten: 0,5BE / Eiweiß: 36,8g / Fett: 22,1g / Harnsäure: 232,9mg / Cholesterin: 161,5mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 13,7g	<b>Nürnberger Rostbratwürstchen (Schwein) mit Kartoffelpüree</b> Nürnberger Rostbratwürstchen <sup>3</sup> Kartoffelpüree <sup>G</sup> 3 G Kilojoule: 2427,5kj / Kilokalorien: 583,6kcal / Fett: 41,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 17,4g / Zucker: g / Salz: 3g / : / :	<b>Chili con Carne vom Rind mit Mais, Kidneybohnen und Paprika, dazu Langkornreis</b> Chili con carne <sup>a, c, f, g, i, j</sup> Reis a, c, f, g, i, j kcal: 637,7kcal / kj: 2464kj / Broteinheiten: 0,6BE / Eiweiß: 21,2g / Fett: 14,8g / Harnsäure: 93,8mg / Cholesterin: 83,8mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 3g	<b>Hoki Fischfilet aus nachhaltigem Fischfang in Limettenpanade mit Kräuter-Bechamelkartoffeln</b> Kabeljau in Limettenpanade <sup>a, a1, d, g</sup> Kräuter Kartoffelauflauf <sup>B, I</sup> 3, 5 g, i, l kcal: 495,2kcal / kj: 1530,8kj / Broteinheiten: 1BE / Eiweiß: 33,5g / Fett: 15,5g / Harnsäure: 151mg / Cholesterin: 107,6mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 1,3g
<b>Alternativ</b>	<b>Hähnchenbrust gebraten dazu bunter Nudelsalat</b> Hähnchenbrust Nudelsalat <sup>2, A, A1, J</sup> 2 A, A1, J Kilojoule: 2663,6kj / Kilokalorien: 633,7kcal / Fett: 37,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 6,2g / Zucker: 0,5g / Salz: 2,9g / : / :	<b>Paniertes Putenschnitzel dazu Champignonrahmsauce und Kartoffeln</b> Putenschnitzel <sup>A, A1</sup> Champignonrahmsauce <sup>1, A, A1, G, L</sup> Kartoffeln 1 A, A1, C, G, L Kilojoule: 3722,7kj / Kilokalorien: 886,1kcal / Fett: 55,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 19,6g / Zucker: 2,4g / Salz: 4,9g / : / :	<b>Lasagne mit Rindfleisch und Gemüsejulienne</b> Lasagne <sup>A, A1, C, G, I</sup> A, A1, C, G, I Kilojoule: 3375,3kj / Kilokalorien: 807,8kcal / Fett: 43,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 18,4g / Zucker: g / Salz: 5,7g / : / :	<b>Mildes Geflügelcurry dazu Kartoffelstampf</b> Putenkeulencurry <sup>1, G, I</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> 1 G, I Kilojoule: 1998,4kj / Kilokalorien: 477,7kcal / Fett: 29,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 10,6g / Zucker: g / Salz: 1,5g / : / :	<b>Salatteller "Kreta" bunte Salatmischung mit Weißkäse und Oliven dazu Joghurt dressing</b> Salatteller <sup>3</sup> Topping Oliven Balkankäse <sup>6, G</sup> Dressing Joghurt <sup>C, G</sup> 3, 6 C, G Kilojoule: 1721,9kj / Kilokalorien: 411,2kcal / Fett: 23,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 9,4g / Zucker: g / Salz: 4g / : / :
<b>Vegetarisch</b>	<b>Sesam-Karottensticks mit Apfelwürfeln und Anis in Sesampanade dazu leckere Rahmgnocchi</b> Sesam - Karotten - Stick <sup>a, i, k, a1</sup> Rahmgnocchi <sup>a, b, i, a1</sup> 	<b>Pasta Pasta, dazu eine feine Tomaten-Basilikumsauce</b> Spaghetti <sup>a, a1</sup> Tomatensugo 	<b>Frische Rosmarindrillinge mit mediterranem Gemüse dazu Sour Creme</b> Rosmarindrillinge mit Gemüse Sour Creme <sup>B</sup> 	<b>Falafel Pita mit Petersilien-Joghurtsauce und buntem Salat mit Tomate, Gurke und Kraut (Alle Komponenten einzeln zum selber Bauen:-)</b> Falafelbällchen <sup>a</sup> Petersilien Joghurtsauce <sup>3, 5, B, I</sup> Veggie Pita <sup>3, 5, a, c, f, g, i, j, k, l, a1</sup> 	<b>Tellerrösti mit Apfelmus</b> Reibekuchen <sup>2, 3, 5, a, c, l, a1</sup> Apfelmus <sup>3</sup> 
<b>Gemüse</b>	<b>Brokkoli <sup>1, I</sup></b>	<b>Blumenkohl <sup>G, I</sup></b>	<b>Sauerkraut <sup>1, 4, A, A1, J</sup></b>	<b>Glacierte Möhrentifte <sup>1</sup></b>	<b>Balkangemüse</b>
<b>Salat</b>	<b>Salat Dressing Joghurt <sup>C, G</sup></b>	<b>Krautsalat <sup>3, 5, L</sup></b>	<b>Möhrensalat <sup>3, 5, L</sup></b>	<b>Gurkensalat <sup>G, C</sup></b>	<b>Bohnensalat <sup>3, 5, L</sup></b>
<b>Dessert</b>	<b>Müsliriegel <sup>A, A1, A3, A4, G</sup></b>	<b>Schokoladenpudding <sup>G</sup></b>	<b>Erdbeerjoghurt <sup>G</sup></b>	<b>Kuchen <sup>A1, G, C</sup></b>	<b>Beerenquark <sup>G</sup></b>
<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

**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.  
 Änderungen vorbehalten!