

SPEISENANGEBOT

Schulen

KW 48	Montag, 29.11.21	Dienstag, 30.11.21	Mittwoch, 01.12.21	Donnerstag, 02.12.21	Freitag, 03.12.21
Menü 1	Cremige Käse-Lauchsuppe mit Kartoffelwürfeln und Rinderhackfleisch, dazu ein Brötchen Lauchsuppe ^{G, I, A1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, A4, G,}	Makkaroniauflauf "al forno" mit Rinderhackfleisch, Tomaten und Käse gratiniert Makkaroniauflauf ^{1, A, A1, G, I}	Rostbratwurst vom Schwein mit Senfsauce dazu Salzkartoffeln Rostbratwurst ^{3, 8} Senfsauce ^{9, J, A1} Petersilienkartoffeln ¹	Hühnerfrikasse mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen im Reisrand Hühnerfrikassee ^{A, G, I,} Reis	Fischstäbchen knusprig gebacken dazu Stampfkartoffeln Fischstäbchen ^{A, A1, D} Kartoffelpüree ^G
Nährwerte	Kilojoule: 1844,7kJ / Kilokalorien: 627,7kcal / Fett: 1,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,8g / Zucker: 0,5g / Salz: 0,1g	Kilojoule: 3548,5kJ / Kilokalorien: 840,1kcal / Fett: 26,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 14,4g / Zucker: 3,9g / Salz: 2,1g /	Kilojoule: 446,9kJ / Kilokalorien: 600kcal / Fett: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Zucker: 0g / Salz: 0g / : / :	Kilojoule: 2278,1kJ / Kilokalorien: 523,9kcal / Fett: 1,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,3g / Zucker: 0,9g / Salz: 0g /	Kilojoule: 1645,2kJ / Kilokalorien: 550,7kcal / Fett: 11,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,7g / Zucker: g / Salz: 1,2g / : / :
Alternativ	Fischburger dazu Remouldensauce und Salzkartoffeln Fischfrikadelle ^{a, c, d, g, j, k, a.1} Remouladensauce ^{1, 2, 9, a, c, g, j, a.1} Salzkartoffeln ¹	Hähnchenschnitzel paniert mit Rahmsauce und Kartoffel Wedges Hähnchenschnitzel ^{8, a, c, a.1} Rahmsauce ^{1, a, c, f, g, i, j} Kartoffelspalten	Salatteller "Westernstyle" mit Paprika mais und Kidneybohnen dazu Americandressing Salatteller ^{3, 9, 5, 1} Kidneybohnen Mais Salat Dressing American ^{1, c, j}	Pizza Salami Pizza Salami ^{2, 3, a, g, a.1}	Rinderfrikadelle mit Rahmsauce und Schwenkkartoffeln Rinderfrikadelle ^{a, c, a.1} Rahmsauce ^{1, a, c, f, g, i, j} Kartoffel
Nährwerte	kcal: 645,2kcal / kj: 519,8kJ / BE: OBE / Eiweiß: 0g / Fett: 0g / Harnsäure: 750µg / Cholesterin: 550µg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 4,2g	kcal: 689,8kcal / kj: 1609,7kJ / BE: 0,1BE / Eiweiß: 15,8g / Fett: 13g / Harnsäure: 183,6µg / Cholesterin: 20,8mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 1,2g	kcal: 346,5kcal / kj: 1322,4kJ / BE: 2,7BE / Eiweiß: 6,1g / Fett: 12,2g / Harnsäure: 59,4mg / Cholesterin: / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 3,8g	kcal: 843,6kcal / kj: 1078,8kJ / BE: OBE / Eiweiß: 8,9g / Fett: 11,7g / Harnsäure: 42,1mg / Cholesterin: 50,8mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 1,5g	kcal: 500,1kcal / kj: 546,8kJ / BE: 0,2BE / Eiweiß: 0g / Fett: 0g / Harnsäure: 3,5mg / Cholesterin: 25,4mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 2,2g
Vegetarisch	Paprikaschote vegan gefüllt dazu Tomatensauce und Gemüse Bulgur Paprikaschote ^{1, A, A1, I, J} Tomatensauce Gemüse Bulgur ^{A, 1}	Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung und frischen Champignons "à la crème" Kartoffeltaschen ^G Champignons ^{G, 1}	Frischer Blumenkohl "polnische Art" mit brauner Butter und Semmelbröseln dazu Kräuterkartoffelpüree Blumenkohl ^{1, A, A1, G} Kartoffelstampf ^G	Kartoffel-Chinakohlaufauf mit herzhaftem Edamer überbacken Kartoffel Chinakohl Auflauf ^{G, 1}	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}
Nährwerte	Kilojoule: 906,5kJ / Kilokalorien: 835,6kcal / Fett: 10,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,5g / Zucker: 0g / Salz: 0g / : / :	Kilojoule: 436kJ / Kilokalorien: 366,6kcal / Fett: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Zucker: 0g / Salz: 0g / : / :	Kilojoule: 945,7kJ / Kilokalorien: 481,9kcal / Fett: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g / Zucker: g / Salz: 0g / : / :	Kilojoule: 1071,5kJ / Kilokalorien: 425,1kcal / Fett: 11,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 8g / Zucker: 0g / Salz: 0,8g / : / :	Kilojoule: 736,1kJ / Kilokalorien: 421,3kcal / Fett: 8,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,7g / Zucker: g / Salz: 1,4g / : / :
Gemüse	Blumenkohl	Kohlrabi	Vichykarotten 1, I	xxxx	Mischgemüse 1
Salat	Salatmix Joghurdressing C, G	Möhrensalat 3, 5, L	Eisbergsalat Dressing American 1, c, j	Bohnensalat	Gurkensalat C, G
Dessert	Birnenquark ^G	Müsliriegel ^{a, e, g, a.1, a.3, a.4}	Schokoladenpudding ^G	Beerenquark	Kuchenstück ^{a, c, g, a.1}
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

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 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!