

SPEISENANGEBOT

Schulen

KW 03	Montag, 17.01.22	Dienstag, 18.01.22	Mittwoch, 19.01.22	Donnerstag, 20.01.22	Freitag, 21.01.22
Menü 1	Deftiger Erbseneintopf mit Gemüse von Querfeld dazu eine Bockwurst und ein Brötchen Erbsensuppe ^{1, J} Bockwurst ^{2, 3, 8, I} Brötchen ^{A, A1, A3, G}	Currywurst geschnitten in pikant scharfer Currysauce mit Vollkornreis Currywurstgulasch ^{1, 2, 8, 10, A, A3, I, J} Vollkornreis ¹	Fleischkäse mit Rahmsauce und Bratkartoffeln Fleischkäse ^{2, 3, 8, C} Rahmsauce ^{A1, G, I} Bratkartoffeln	Geflügel Köttbular kleine Hackbällchen mit Rahmsauce und Kartoffelpüree Köttbular Geflügel ^{A, A1, C, G, I, J} Rahmsauce ^{A1, G, I} Kartoffelstampf ^G	Schlemmerfilet Bordelaise dazu eine Kräuterhollandaise und Kartoffeln Schlemmerfilet Bordelaise ^{1, A, A1, D, G} Bärlauchhollandaise ^{C, G, I} Salzkartoffeln ¹
Nährwerte	Kilojoule: 942,6kJ / Kilokalorien: 618,8kcal / Fett: 0,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g / Zucker: g / Salz: 1,1g / : / :	Kilojoule: 1818,3kJ / Kilokalorien: 877,7kcal / Fett: 29g / davon gesättigte Fettsäuren: 10,6g / Zucker: 0,6g / Salz: 2,4g / : / :	Kilojoule: 2609,2kJ / Kilokalorien: 872,9kcal / Fett: 6,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 2g / Zucker: 0,3g / Salz: 0,2g / : / :	Kilojoule: 1724,1kJ / Kilokalorien: 539,9kcal / Fett: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g / Zucker: g / Salz: 0g / : / :	Kilojoule: 2080,7kJ / Kilokalorien: 896,3kcal / Fett: 11,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 8,1g / Zucker: g / Salz: 0,8g / : / :
Alternativ	Ravioli mit Käsefüllung dazu Tomatensauce Ravioli ^{a, c, g, a.1} Tomatensauce	Paniertes Hähnchenschnitzel dazu Champignonrahmsauce und Röstiecken Hähnchenschnitzel ^{8, a, c, a.1} Champignonrahmsauce ^{G, I, A1} Röstiecken	Salatteller mit Balkankäse dazu Italiendressing Salatteller ^{3, 9, 5, I} Topping Oliven Balkankäse ^{6, 8} Dressing Italien	Pizza Tonno mit Thunfisch und Zwiebeln Pizza Tonno ^{a, d, g, a.1}	Hähnchenbrust mit Kräuterrahmsauce und Kroketten Hähnchenbrust Kräuterrahmsauce ^{E, A1} Kroketten A, A1
Nährwerte	kcal: 933,1kcal / kj: 3979,2kj / BE: 0,7BE / Eiweiß: 29,6g / Fett: 39,8g / Harnsäure: 33,5mg / Cholesterin: 4,7mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 2,1g	kcal: 736,8kcal / kj: 1592,8kj / BE: 0,3BE / Eiweiß: 20,3g / Fett: 13,4g / Harnsäure: 106,8mg / Cholesterin: 20,4mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 1,1g	kcal: 376,7kcal / kj: 1954,9kj / BE: 2,9BE / Eiweiß: 6g / Fett: 4,5g / Harnsäure: 86,2mg / Cholesterin: 18mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 7,1g	kcal: 742kcal / kj: 686,4kj / BE: 0BE / Eiweiß: 14,9g / Fett: 10,5g / Harnsäure: 2mg / Cholesterin: 28,8mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 245,9mg	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}	Wok Gemüse Shanghai Weißkohl, Karotten, Paprika Chinakohl und Bambussprossen in Currysauce dazu Asianudeln Wokgemüse ^{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} Basmatireis ^K	Pesto Pasta in einer Kräuter-Sahnesauce mit Kirschtomaten und kleinen Brokkoliröschen Farfalle Nudeln ^{A1} Pesto Sauce ^{A, C, G, H, H4, I}
Nährwerte	Kilojoule: 369470,2kJ / Kilokalorien: 90138,2kcal / Fett: 5,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,9g / Zucker: 5,3g / Salz: 0,3g / : / :	Kilojoule: 816,1kJ / Kilokalorien: 583,3kcal / Fett: 2,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,3g / Zucker: g / Salz: 0g / : / :	Kilojoule: 742,6kJ / Kilokalorien: 453,3kcal / Fett: 0,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Zucker: g / Salz: 0,1g / : / :	Kilojoule: 1890,6kJ / Kilokalorien: 439,8kcal / Fett: 10,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,5g / Zucker: g / Salz: 1,2g / : / :	Kilojoule: 1076,2kJ / Kilokalorien: 247,2kcal / Fett: 1,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g / Zucker: g / Salz: 0,2g / : / :
Gemüse	xxx	Blumenkohl	Mischgemüse	Möhrengemüse	Broccoli
Salat	Eisbergsalat Frenchdressing^{c, g, j}	Krautsalat 3, 5, L	Möhrensalat	Blattsalat Jughurt dressing^{c, g}	Gurkensalat^{c, g}
Dessert	Fruchtkompott	Kuchenstück^{a, c, g, a.1}	Müsliriegel^{a, e, g, a.1, a.3, a.4}	Vanillepudding^g	Fruchtjoghurt^g
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 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!