





SPEISENANGEBOT

Schulen

KW 04	Montag, 24.01.22	Dienstag, 25.01.22	Mittwoch, 26.01.22	Donnerstag, 27.01.22	Freitag, 28.01.22
Menü 1	Badische Kartoffelsuppe mit Wintergemüse von Querfeld und einer Geflügelbratwurst dazu ein Brötchen Kartoffelsuppe ^{G,1} Bockwurst ^{2,3,8,1} Brötchen ^{A, A1, A3, G} 	"Pasta Asciutta" Nudelpfanne mit Rinderhackfleisch, Erbsen und Möhren untereinander und dazu Tomatensauce extra Pasta Asciutta ^{A1,1} Tomaten Basilikumsauce ^{1,1} 	Nürnberger Rostbratwürstchen (Schwein) mit Bratensauce und Kartoffelpüree Nürnberger Rostbratwürstchen ^{8,G} Bratensauce ^{5,A1} Kartoffelpüree ^G 	Griechische Köfta mit Weichkäse aus Kuhmilch dazu Reis und Tzatziki Köfta Tzatziki ^{3,5,G,L} Reis 	Fischfrikadelle mit Remouladensauce dazu frische Kartoffeldrillinge in der Schale aus dem Ofen Fischfrikadelle ^{A, A1, C, D, G, J, K} Remouladensauce ^{1, 2, 9, A, A1, C, G, J} Drillinge Kartoffel
Nährwerte	Kilojoule: 1098,9kJ / Kilokalorien: 602,9kcal / Fett: 0,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g / Zucker: g / Salz: 1,1g / : / :	Kilojoule: 2073,8kJ / Kilokalorien: 513,3kcal / Fett: 22,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 6,4g / Zucker: 0,1g / Salz: 1,4g / : / :	Kilojoule: 2427,5kJ / Kilokalorien: 583,6kcal / Fett: 41,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 17,4g / Zucker: g / Salz: 3g / : / :	Kilojoule: 1514kJ / Kilokalorien: 395,6kcal / Fett: 1,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,3g / Zucker: g / Salz: 0g / : / :	Kilojoule: 1424,9kJ / Kilokalorien: 879,2kcal / Fett: 5,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,8g / Zucker: 0g / Salz: 0g / : / :
Alternativ	Hähnchenbrust gebraten dazu bunter Nudelsalat Hähnchenbrust Nudelsalat ^{2, A, A1, J}	Paniertes Putenschnitzel dazu Champignonrahmsauce und Kartoffeln Putenschnitzel ^{A, A1} Champignonrahmsauce ^{1, A, A1, G, L} Kartoffeln	Lasagne mit Rindfleisch und Gemüsejulienne Lasagne ^{A, A1, C, G, I}	Mildes Geflügelcurry dazu Kartoffelstampf Putenkeulencurry ^{1, G, I} Kartoffelstampf ^G	Salatteller "Kreta" bunte Salatmischung mit Weißkäse und Oliven dazu Joghurt dressing Salatteller ³ Topping Oliven Balkankäse ^{6, G} Dressing Joghurt ^{C, G}
Zusatzstoffe	2	1	A, A1, C, G, I	1	3, 6
Allergene	A, A1, J	A, A1, G, L	A, A1, C, G, I	G, I	C, G
Nährwerte	Kilojoule: 2663,6kJ / Kilokalorien: 633,7kcal / Fett: 37,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 6,2g / Zucker: 0,5g / Salz: 2,9g / : / :	Kilojoule: 3722,7kJ / Kilokalorien: 886,1kcal / Fett: 55,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 19,6g / Zucker: 2,4g / Salz: 4,9g / : / :	Kilojoule: 3375,3kJ / Kilokalorien: 807,8kcal / Fett: 43,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 18,4g / Zucker: g / Salz: 5,7g / : / :	Kilojoule: 1998,4kJ / Kilokalorien: 477,7kcal / Fett: 29,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 10,6g / Zucker: g / Salz: 1,5g / : / :	Kilojoule: 1721,9kJ / Kilokalorien: 411,2kcal / Fett: 23,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 9,4g / Zucker: g / Salz: 4g / : / :
Vegetarisch	Vollkornspaghetti an Kürbis-Tomatensugo dazu ein Gemüsebagel Vollkorn Nudel ^{A, A1} Kürbis Tomatensugo Gemüse Bagel ^{A, A1, A5, C, F, G, I, J} 	Schlemmerröhrei mit Salzkartoffeln Röhrei ^{1, C, G, I} Salzkartoffeln ¹ 	Rosenkohl Kürbis Pfanne vom Blech mit Honig Walnüssen und Cranberry dazu Vollkornreis und Quarkdip Rosenkohl Kürbispfanne ^{H, H3, I} Paprika Quark Dip ^G Vollkornreis ¹ 	Chili Bohnen Tortilla mit Chilischoten, Kidney Bohnen, Zwiebeln und Kartoffelscheiben im Ei Sahne Aufguss im Ofen gebacken dazu Joghurt Dip Chili Tortilla ^{C, G} Harisa Joghurtsauce ^{2, 3, 5, G, L}  	Bunter Gemüseauflauf mit Nudeln in Rahmsauce mit Käse überbacken Makkaroni Gemüseauflauf ^{A, A1, G, I} 
Nährwerte	Kilojoule: 920,5kJ / Kilokalorien: 693,9kcal / Fett: 5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,7g / Zucker: 0g / Salz: 0g / : / :	Kilojoule: 1728,1kJ / Kilokalorien: 571,7kcal / Fett: 13,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 4g / Zucker: 0,4g / Salz: 0,4g / : / :	Kilojoule: 3699,3kJ / Kilokalorien: 905,1kcal / Fett: 4,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,7g / Zucker: g / Salz: 0,6g / : / :	Kilojoule: 2022,8kJ / Kilokalorien: 500,5kcal / Fett: 11,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,3g / Zucker: g / Salz: 0,8g / : / :	Kilojoule: 1103,5kJ / Kilokalorien: 710kcal / Fett: 4,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,4g / Zucker: g / Salz: 0,2g / : / :
Gemüse	xxx	Rahmspinat G, I, A1	Sauerkraut 1, I	Glacierte Möhrenstifte ¹	Blumenkohl
Salat	Endiviensalat Dressing Joghurt C, G	Gurkensalat ^{G,C}	Möhrensalat ^{3, 5, L}	Kraut Salat 3, 5, L	Bohnensalat 3, 5, L
Dessert	Müsliriegel ^{A, A1, A3, A4, G}	Schokoladenpudding ^G	Erdbeerjoghurt ^G	Kuchen ^{A1,G,C}	Beerenquark ^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!