











# SPEISEANGEBOT Schulen

KW 20	Montag, 16.05.22	Dienstag, 17.05.22	Mittwoch, 18.05.22	Donnerstag, 19.05.22	Freitag, 20.05.22
<b>Menü 1</b>	<b>Rheinischer Linseneintopf mit Gemüse- und Kartoffelwürfeln</b> <b>Geflügelwiener</b> <b>dazu ein Brötchen</b> Linseneintopf, vegetarisch <sup>3, 5, I, L</sup> Geflügel Wiener <sup>2, 3, 8, G, I, J</sup> Brötchen <sup>A, A1, A3, G</sup> 	<b>Hähnchenkeule im Ofen gebacken mit Rahmsauce und Curryreis</b> Hähnchenkeule Rahmsauce <sup>1, G</sup> Curryreis <sup>1</sup>	<b>2 Stück Seelachs Fischfrikadellen</b> <b>-Aus nachhaltigem Fischfang-</b> <b>dazu Letscho Djuvecreis</b> <b>und ein Aioli Dip</b> Fischfrikadelle <sup>A, A1, C, D, G, J, K</sup> Aioli Dip <sup>3, 5, G, L</sup> Djuvecreis <sup>1</sup>	<b>Spaghetti Bolognese mit Tomaten-Hackfleischsauce (vom Rind) und Gemüsewürfeln</b> Spaghetti <sup>A, A1, C, F</sup> Bolognese Sauce Rind <sup>1</sup>	<b>Nudelpfanne mit Brokkoli und Schinkenstreifen(Geflügel) in Rahmsauce mit Käse überbacken</b> Nudelpfanne Brokkoli Schinken <sup>2, 3, 8, A, A1, C, F, G, I</sup>
Nährwerte	Kilokalorien: 425,5kcal / KH: 61,5g / BE: 1,8BE / Fett: 1,4g / Zucker: g / Salz: 1,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,3g / Kilojoule: 2001,9kJ	Kilokalorien: 824,8kcal / KH: 72,8g / BE: 6,1BE / Fett: 23,2g / Zucker: 0g / Salz: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,2g / Kilojoule: 3464,2kJ	Kilokalorien: 930,6kcal / KH: 7,7g / BE: 0,4BE / Fett: 28,4g / Zucker: 0,6g / Salz: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,9g / Kilojoule: 2062kJ	Kilokalorien: 849kcal / KH: 52,9g / BE: 4,4BE / Fett: 19,6g / Zucker: 2g / Salz: 1,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,8g / Kilojoule: 2238,1kJ	Kilokalorien: 949kcal / KH: 15,4g / BE: 1,3BE / Fett: 2,8g / Zucker: 0,5g / Salz: 2,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,3g / Kilojoule: 1045,4kJ
<b>Alternativ</b>	<b>Rinderhacksteak mit Paprikarahmsauce dazu Kartoffelspalten</b> Rinderhacksteak <sup>A, A1, C</sup> Paprika Rahmsauce <sup>1, G</sup> Kartoffelspalten	<b>Paniertes Hähnchenbrustschnitzel an Rahmsauce und Bratkartoffeln</b> Schweineschnitzel <sup>A, A1</sup> Rahmsauce <sup>1, G</sup> Bratkartoffeln	<b>Salatteller mit Schinken und Käse dazu Frenchdressing</b> Salatteller <sup>10</sup> Topping Schinken Käse <sup>1, 2, 3, 8, G</sup> Dressing French <sup>C, G, J</sup>	<b>Fischstäbchen mit Kartoffelpüree</b> Fischstäbchen Kartoffelpüree <sup>G</sup>	<b>Pizza Margherita Pomodoro</b> Pizza Margarita/Pomodoro <sup>G</sup>
Nährwerte	Kilokalorien: 519,3kcal / KH: 34,8g / BE: 2,8BE / Fett: 7,6g / Zucker: 1g / Salz: 1g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,5g / Kilojoule: 1368,6kJ	Kilokalorien: 772,9kcal / KH: 3,9g / BE: 0,3BE / Fett: 0,8g / Zucker: 0,1g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g / Kilojoule: 1516kJ	Kilokalorien: 473,1kcal / KH: 31,4g / BE: 2,6BE / Fett: 12,3g / Zucker: g / Salz: 2,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,6g / Kilojoule: 1864,6kJ	Kilokalorien: 380,6kcal / KH: 32,9g / BE: 2,7BE / Fett: 6,3g / Zucker: g / Salz: 0,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,3g / Kilojoule: 1285,9kJ	Kilokalorien: 669,6kcal / KH: 90,3g / BE: 7,5BE / Fett: 20,9g / Zucker: 0,1g / Salz: 1,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 9,9g / Kilojoule: 2796,4kJ
<b>Vegetarisch</b>	<b>Kräuterröhrei mit Kartoffeln</b> Röhrei <sup>1, G, I</sup> Salzkartoffeln 	<b>Pikant gewürztes Gemüsecurry in einer Kokos-Currysauce mit Ingwer und Koriander dazu Basmatireis</b> Gemüsecurry <sup>1, 3, A, A1, B, D, F, G, J, K</sup> Basmatireis <sup>K</sup>  	<b>Pasta dazu Tomaten-Basilikumragout</b> Tomatensugo Farfalle Nudeln <sup>A, A1, C, F</sup>  	<b>Kartoffelpfanne mit buntem Gemüse und Kartoffeldrillingen dazu Schnittlauchquark</b> Kartoffelpfanne <sup>G</sup> Schnittlauch Quark <sup>3, 5, G, L</sup>  	<b>Gebackener Hirtenkäse aus Kuhmilch dazu ein Eblysotto mit Gemüsewürfeln und ein Joghurt Dip</b> Balkankäse pan. <sup>A, A1, G</sup> Petersilien Joghurtsauce <sup>3, 5, G, L</sup> Eibly <sup>A, A1, I</sup>  
Nährwerte	Kilokalorien: 570,2kcal / KH: 11,5g / BE: 1BE / Fett: 13,5g / Zucker: 0g / Salz: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 4g / Kilojoule: 1669,4kJ	Kilokalorien: 249,1kcal / KH: 16,3g / BE: 1,4BE / Fett: 1,3g / Zucker: g / Salz: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,3g / Kilojoule: 900,6kJ	Kilokalorien: 588,4kcal / KH: 28,9g / BE: 2,4BE / Fett: 5,1g / Zucker: 0g / Salz: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,8g / Kilojoule: 1115,2kJ	Kilokalorien: 392,7kcal / KH: 10,1g / BE: 0,8BE / Fett: 25,4g / Zucker: g / Salz: 1g / davon gesättigte Fettsäuren: 11,6g / Kilojoule: 1444,8kJ	Kilokalorien: 560,3kcal / KH: 17,3g / BE: 0,2BE / Fett: 16,3g / Zucker: 1,9g / Salz: 1,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,2g / Kilojoule: 1080,5kJ
<b>Gemüse</b>	<b>Rahmspinat <sup>G</sup></b>	<b>Kohlrabi in Rahm <sup>G, A1</sup></b>	<b>xxx</b>	<b>Weißer Sauce <sup>G, I, A1</sup></b> <b>Mischgemüse <sup>1</sup></b>	<b>xxx</b>
wahlweise					
<b>Salat</b>	<b>Eisbergsalat</b> <b>Dressing Joghurt <sup>C, G</sup></b>	<b>Farmersalat <sup>C, G</sup></b>	<b>Salat Beilage Mix</b> <b>Dressing Joghurt <sup>C, G</sup></b>	<b>Gurkensalat <sup>G, C</sup></b>	<b>Möhrensalat <sup>3, 5, I</sup></b>
<b>Dessert</b>	<b>Stracciatellajoghurt <sup>G</sup></b>	<b>Müsliriegel <sup>a, e, g, a.1, a.3, a.4</sup></b>	<b>Kuchenstück <sup>a, c, g, a.1</sup></b>	<b>Vanillepudding <sup>G</sup></b>	<b>Birnenquark <sup>G</sup></b>
wahlweise					
<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

**Legende**

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

**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!