













SPEISEANGEBOT

Schulen

KW 23	Montag, 06.06.22	Dienstag, 07.06.22	Mittwoch, 08.06.22	Donnerstag, 09.06.22	Freitag, 10.06.22
Menü 1	Pfingstmontag	Rinderfrikadelle mit Senf dazu Möhren-Kartoffelstampf Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Senf ^{9, J} Möhren-Kartoffelgemüse ^{1, G, I} 	Putenfleischkäse mit Champignonrahmsauce dazu Dampfreis Puten Fleischkäse ^{2, 3, 8} Champignonrahmsauce ^{A1, G} Reis 	Frische grobe Bratwurst(Schwein) dazu Bratensauce und Salzkartoffeln Metzgerbratwurst ^{3, 8} Bratensauce ^{A1} Salzkartoffeln  <div style="text-align: center;"><i>Nachhaltig aus der Region</i></div>	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Petersilienkartoffeln Schlemmerfilet Bordelaise ^{A1, D, G, I} Petersilienkartoffeln 
Nährwerte		Kilokalorien: 556,1kcal / KH: 32,9g / BE: 0,58E / Fett: 0,1g / Zucker: g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 835,1kJ	Kilokalorien: 550kcal / KH: 66,1g / BE: 5,58E / Fett: 0,7g / Zucker: 0g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Kilojoule: 1542,9kJ	Kilokalorien: 482,7kcal / KH: 7,6g / BE: 0,68E / Fett: 0g / Zucker: 0g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 1701,7kJ	Kilokalorien: 698,7kcal / KH: 16,7g / BE: 1,38E / Fett: 14,6g / Zucker: g / Salz: 0,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 9,7g / Kilojoule: 2132,4kJ
Alternativ		Paniertes Hähnchenschnitzel dazu Champignonrahmsauce und Röstiecken Hähnchenschnitzel ^{8, a, c, a.1} Champignonrahmsauce ^{G, I, a.1} Röstiecken 	Hähnchenbrust mit Kräuterrahmsauce und Kroketten Hähnchenbrust Kräuterrahmsauce ^{G, a.1} Kroketten A, A1 	Pizza Tonno mit Thunfisch und Zwiebeln Pizza Tonno ^{a, d, g, a.1} 	Salatteller mit Balkankäse dazu Italiendressing Salatteller ^{3, 9, 5, I} Topping Oliven Balkankäse ^{6, 8} Dressing Italien 
Nährwerte		kcal: 736,8kcal / kj: 1592,8kJ / BE: 0,38E / Eiweiß: 20,3g / Fett: 13,4g / Harnsäure: 106,8mg / Cholesterin: 20,4mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 1,1g	Kilojoule: 2174,8kJ / Kilokalorien: 513,2kcal / Fett: 29,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 12g / Zucker: 0,7g / Salz: 2,7g / : / :	kcal: 742kcal / kj: 686,4kJ / BE: 0,8E / Eiweiß: 14,9g / Fett: 10,5g / Harnsäure: 2mg / Cholesterin: 28,8mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 245,9mg	kcal: 376,7kcal / kj: 1954,9kJ / BE: 2,98E / Eiweiß: 6g / Fett: 4,5g / Harnsäure: 86,2mg / Cholesterin: 18mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 7,1g
Vegetarisch		Pastapfanne "Fit for Fun" mit Bratpaprika, Knoblauch, Champignons, roten Linsen und Pastinakensauce Pastapfanne ^{A, A1, C, F} Pastinakensauce ^{1, A, A1, G, I} 	Bunte Gemüsetarte mit Eiern und Sauerrahm, gebacken auf Hefeteig Gemüsetarte ^{A, A1, A2, G, C} 	Vollkorn-Nudelpfanne mit Ratatouillegemüse und Basilikumsauce Vollkorn Nudelpfanne ^{A1} Tomaten Basilikumsauce ^{1, I} 	Schweizer Käsepätzle Käsepätzle ^{G, A1, C} 
Nährwerte		Kilokalorien: 724,4kcal / KH: 20,4g / BE: 1,78E / Fett: 11,3g / Zucker: g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,1g / Kilojoule: 1240kJ	Kilokalorien: 662,7kcal / KH: 60,4g / BE: 4,98E / Fett: 26,7g / Zucker: g / Salz: 1,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 9,4g / Kilojoule: 2765,2kJ	Kilokalorien: 682,8kcal / KH: 110g / BE: 8,78E / Fett: 14,3g / Zucker: 3,6g / Salz: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,2g / Kilojoule: 2920,6kJ	Kilokalorien: 636,3kcal / KH: 26,2g / BE: 2,8E / Fett: 48,6g / Zucker: g / Salz: 0,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 22,6g / Kilojoule: 2658,9kJ
Gemüse		Blumenkohl	Mischgemüse	Wirsing frisch ^{G, I, A1}	Broccoli
wahlweise					
Salat		Krautsalat ^{3, 5, L}	Möhrensalat	Blattsalat Joghurtdressing ^{C, G}	Gurkensalat ^{C, 8}
Dessert		Kuchenstück ^{a, c, g, a.1}	Müsliriegel ^{a, e, g, a.1, a.3, a.4}	Vanillepudding ⁸	Stracciatellajoghurt ^G
wahlweise					
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

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

Legende

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.

Hinweis

Wir sind ein EU-zertifizierter Auslieferungsbetrieb.
 Änderungen vorbehalten!