


SPEISEANGEBOT

Schulen

KW 47	Montag, 21.11.22	Dienstag, 22.11.22	Mittwoch, 23.11.22	Donnerstag, 24.11.22	Freitag, 25.11.22
Menü 1	Gulaschsuppe pikant gewürzt mit Rindfleisch Paprika Zwiebeln und Kartoffeln dazu ein Weizenbrötchen Gulaschsuppe ^{1, A1} Brötchen ^{A, A1, A3, G}	Chicken Nuggets, geformtes Hähnchenfleisch im Backteig mit Tomaten- Basilikumsauce und Butternudeln Chicken Nuggets ^{8, A, A1} Tomaten Basilikumsauce Spiralnudeln ^{A1}	Königsberger Klopse vom Schwein in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln Königsberger Klopse Schwein ^{C, A1, G1} Kapernsauce ^{G, A1} Salzkartoffeln	Kleine Hähnchenbrust natur gebraten mit Schnittlauchsaucen und Risi Bisi Hähnchenbrust Schnittlauchsaucen ^{G, 1} Risi Bisi ^{1, 1}	Paniertes Seelachsfilet aus nachhaltigem Fischfang mit Sauce Remoulade dazu Petersilien Kartoffeln Seelachsfilet ^{A1, C} Remouladesauce ^{1, 2, 9, A, A1, C, G, J} Petersilienkartoffeln
Nährwerte	Kilokalorien: 480kcal / KH: 47,1g / BE: 0,98E / Fett: 6,6g / Zucker: 0,8g / Salz: 2g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,3g / Kilojoule: 2001,8kJ	Kilokalorien: 862,2kcal / KH: 83,8g / BE: 78E / Fett: 10,6g / Zucker: g / Salz: 0,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,7g / Kilojoule: 2243,5kJ	Kilokalorien: 591,8kcal / KH: 21,5g / BE: 1,28E / Fett: 19,3g / Zucker: g / Salz: 2,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,7g / Kilojoule: 1772kJ	Kilokalorien: 628,8kcal / KH: 20,7g / BE: 1,38E / Fett: 0,8g / Zucker: 1,1g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g / Kilojoule: 1072,9kJ	Kilokalorien: 651,6kcal / KH: 7,5g / BE: 0,68E / Fett: 2,7g / Zucker: 0g / Salz: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / Kilojoule: 785,3kJ
Alternativ	Rinderfrikadelle mit Paprikasauce und Schwenkkartoffeln Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Paprikarahmsauce ^{1, G, A1} Kartoffel	Hähnchenschnitzel paniert mit Schaschliksauce und Kartoffelwedges Hähnchenschnitzel ^{8, A, A1} Schaschliksauce ^{ij} Kartoffelspalten	Pizza Margarita Pizza Margarita ^{G, I, J, A1, 1}	Fischburger dazu Remouladesauce und Salzkartoffeln Kutterfrikadelle ^{A, A1, C, D, G, J, K} Remouladesauce ^{1, 2, 9, A, A1, C, J} Salzkartoffeln	Bunter Salatteller Western Style mit Paprika, Mais und Kidneybohnen und American Dressing Salatteller ¹⁰ Dressing American ^{1, C, J}
Nährwerte	Kilokalorien: 482,2kcal / KH: 2,3g / BE: 0,28E / Fett: 0,7g / Zucker: 0g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g / Kilojoule: 538kJ	Kilokalorien: 588,1kcal / KH: 54,6g / BE: 2,88E / Fett: 19,5g / Zucker: 1,8g / Salz: 2,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,8g / Kilojoule: 2459,9kJ	Kilokalorien: 746,4kcal / KH: 89,1g / BE: 7,48E / Fett: 22,3g / Zucker: 0g / Salz: 1,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 11,1g / Kilojoule: 3241,4kJ	Kilokalorien: 462kcal / KH: 20,1g / BE: 1,78E / Fett: 0,2g / Zucker: g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 452,8kJ	Kilokalorien: 318,1kcal / KH: 32,1g / BE: 2,58E / Fett: 12,2g / Zucker: g / Salz: 0,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,2g / Kilojoule: 1129,8kJ
Vegetarisch	Bunte Tortellini Tricolore in einer würzigen Käse-Walnussauce Tortellini Tricolore ^{A1, C, G} Käse-Walnussauce ^{G, A1, H3} 	Zwiebel Lauch Quiche vegetarisch auf einem Hefeboden gebacken mit Ei Sahne Aufguss Quiche Gemüse ^{A, A1, A2, G, I, C} 	Rosenkohl in Rahmsauce dazu gebratene Serviettenknödel Rosenkohl Weiße Sauce ^{G, I, A1} Serviettenknödel ^{1, A, A1, C, G, I} 	Frisches arabisches Marktgemüseragout handgeschnitten im Ofen gegart mit fruchtiger Tomatenpulpe dazu ein Stück Baguette Gemüsepfanne ¹ Baguette ^{A, A1, K} 	Pasta Napoli mit einer würzigen Tomaten-Basilikumsauce und Parmesan Spaghetti ^{A, A1, F} Tomaten Basilikumsauce 
Nährwerte	Kilokalorien: 618,4kcal / KH: 51,4g / BE: 4,38E / Fett: 23,2g / Zucker: 0,1g / Salz: 1,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 11,3g / Kilojoule: 2688,7kJ	Kilokalorien: 784,9kcal / KH: 77,6g / BE: 6,48E / Fett: 24,3g / Zucker: g / Salz: 1,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 10,2g / Kilojoule: 3318,5kJ	Kilokalorien: 582,3kcal / KH: 20g / BE: 1,78E / Fett: 0,5g / Zucker: 0g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Kilojoule: 1005,4kJ	Kilokalorien: 142,8kcal / KH: 5,8g / BE: 0,58E / Fett: 11,7g / Zucker: g / Salz: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,8g / Kilojoule: 600,5kJ	Kilokalorien: 689,3kcal / KH: 52,1g / BE: 4,38E / Fett: 0,2g / Zucker: 0g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 1573,5kJ
Gemüse	Möhrengemüse	Blumenkohl	Rosenkohl in Rahm ^{A1, G}	Pfannengemüse	Broccoli
Salat	Endiviensalat Joghurdressing ^{C, G}	Bohnensalat in Rahm ^G	Rote Bete Salat ^{3, 5, 9, L}	Krautsalat ^{3, 5}	Gurkensalat ^{C, G}
Dessert	Birnenquark ⁸	Müsliriegel ^{a, e, g, a.1, a.3, a.4}	Schokoladenpudding ⁸	Stracciatellajoghurt ^G	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!