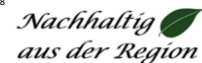











SPEISEANGEBOT

Schulen

KW 04	Montag, 22.01.24	Dienstag, 23.01.24	Mittwoch, 24.01.24	Donnerstag, 25.01.24	Freitag, 26.01.24
Menü 1	Pichelsteiner Eintopf mit Wurzelgemüse von Querfeld (krummes Gemüse, handgeschnitten) Weißkohl und Rindfleisch dazu ein Brötchen Pichelsteiner Eintopf I Brötchen ^{A1,A2,A3,A5}	Geflügelfrikadelle dazu Bratenjus, und Salzkartoffeln Rinderfrikadelle ^{A1,C} Bratensauce ^{A1} Salzkartoffeln	Scheibe Fleischkäse(Schwein) mit Kartoffelpüree Fleischkäse ^{3,8} Kartoffelpüree ^G	Aus der Region Bohnenschnitzel mit Kartoffeln untereinander gekocht, dazu eine grobe Bratwurst(Schwein) Kartoffel - Bohnengemüse Metzgerbratwurst ^{3,8} 	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Semmelbröseln überbacken dazu Petersilienkartoffeln Schlemmerfilet Bordelaise ^{D,A1} Petersilienkartoffeln
Nährwerte	Kilokalorien: 379,2kcal / KH: 50,3g / BE: 0,1BE / Fett: 5,1g / Zucker: g / Salz: 1,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,2g / Kilojoule: 1591,5kJ	Kilokalorien: 568,8kcal / KH: 12,9g / BE: 1,1BE / Fett: 1,1g / Zucker: g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / Kilojoule: 562kJ	Kilokalorien: 597kcal / KH: 39,9g / BE: 3,3BE / Fett: 5,4g / Zucker: g / Salz: 1g / davon gesättigte Fettsäuren: 3g / Kilojoule: 2524,6kJ	Kilokalorien: 544,2kcal / KH: 49,3g / BE: 4,1BE / Fett: 1,2g / Zucker: g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,3g / Kilojoule: 2611,8kJ	Kilokalorien: 698,7kcal / KH: 16,7g / BE: 1,3BE / Fett: 14,6g / Zucker: g / Salz: 0,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 9,7g / Kilojoule: 2132,4kJ
Alternativ	Ravioli mit Käsefüllung dazu Tomatensauce Ravioli ^{a, c, B, a.1} Tomaten Basilikumsauce ^{1,1} 	Hähnchenschnitzel dazu Sauce Hollandaise und Kräuterreis Hähnchenschnitzel ^{8, a, c, a.1} Sauce Hollandaise ^{C,G,A1} Kräuterreis	Pfannkuchen mit Apfelmus Pfannkuchen ^{A1,C,G} Apfelmus ³ 	Pizza Tonno mit Thunfisch und Zwiebeln Pizza Tonno ^{a, d, g, a.1}	Salatteller mit Balkankäse dazu Italiendressing Salatteller ^{3, 9, 5, 1} Topping Oliven Balkankäse ^{6, 8} Dressing Italien
Nährwerte	kcal: 915,1kcal / kj: 3829,6kJ / BE: 0,5BE / Eiweiß: 29,4g / Fett: 34,8g / Harnsäure: 4,4mg / Cholesterin: 4,8mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 2,3g	kcal: 696,9kcal / kj: 1304,5kJ / BE: 0,1BE / Eiweiß: 16,3g / Fett: 13g / Harnsäure: 16,6mg / Cholesterin: 7mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 484,1mg	kcal: 492,2kcal / kj: 1656,2kJ / BE: 0BE / Eiweiß: 3,1g / Fett: 0,3g / Harnsäure: 233,6µg / Cholesterin: 57,6mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 4,1g	kcal: 742kcal / kj: 686,4kJ / BE: 0BE / Eiweiß: 14,9g / Fett: 10,5g / Harnsäure: 2mg / Cholesterin: 28,8mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 245,9mg	kcal: 376,7kcal / kj: 1954,9kJ / BE: 2,9BE / Eiweiß: 6g / Fett: 4,5g / Harnsäure: 86,2mg / Cholesterin: 18mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 7,1g
Vegetarisch	Österreichischer Kaiserschmarr'n mit lauwarmer Beeren Grütze und kalter Vanillesauce Kaiserschmarr'n ^{1, A, A1, G,C} Vanillesauce ^G Rote Grütze 	Pikante Gemüse Reispfanne in Tomatensauce mit Käse überbacken Reispfanne ^G  	Linsenbolognese vegetarische Bolognesesauce mit Sesam-Pasta Linsenbolognese Sesammudeln ^{K,A1} 	Cremige Polenta mit gebratenen Champignons, roten Zwiebeln und Rosenkohl Polenta ^{A1,G} Topping zu Polenta  	Blumenkohlaufauf dazu Salzkartoffeln Blumenkohlaufauf ^{6, A1,1} Salzkartoffeln  
Nährwerte	Kilokalorien: 900,2kcal / KH: 160g / BE: 10,9BE / Fett: 8,4g / Zucker: 24,5g / Salz: 0,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,4g / Kilojoule: 3881,5kJ	Kilokalorien: 368,5kcal / KH: 6,3g / BE: 0,5BE / Fett: 5,9g / Zucker: 0g / Salz: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 4g / Kilojoule: 634,1kJ	Kilokalorien: 668,9kcal / KH: 88g / BE: 7,3BE / Fett: 17,1g / Zucker: 0g / Salz: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,4g / Kilojoule: 2958,3kJ	Kilokalorien: 314,2kcal / KH: 20,9g / BE: 1,7BE / Fett: 1,1g / Zucker: g / Salz: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g / Kilojoule: 1302,6kJ	Kilokalorien: 368,5kcal / KH: 6,3g / BE: 0,5BE / Fett: 5,9g / Zucker: 0g / Salz: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 4g / Kilojoule: 634,1kJ
Gemüse	xxx	Rotkohl	Sauerkraut	xxx	Blumenkohl
<i>wahlweise</i>					
Salat	Eisbergsalat mit Joghurdressing^{C,G}	Bohnensalat	Farmersalat^{G,C}	Salatmix French Dressing^{J,C}	Gurkensalat^{G,C}
Dessert	Müsliriegel^{A, A1, A3, A4, G}	Schokoladenpudding^G	Erdbeerjoghurt^G	Kuchen^{A1,G,C}	Beerenquark^G
<i>wahlweise</i>					
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 Haselnüssen, H3 aus Walnüssen, H4 aus Cashewnüssen, H5 aus Pekannüssen, H6 aus Paranüssen, H7 aus Pistazien, H8 aus Macadamianüssen / 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!