








SPEISEANGEBOT

Schulen

| KW 07 | Montag, 12.02.24 | Dienstag, 13.02.24 | Mittwoch, 14.02.24 | Donnerstag, 15.02.24 | Freitag, 16.02.24 |
|--------------------|--------------------|--|---|--|---|
| Menü 1 | Rosenmontag | Nudelauflauf "al forno" mit Rinderhackfleisch Tomaten und Käse Makkaroniauflauf ^{1, A, A1, G, I} <small>Kilokalorien: 826,5kcal / KH: 96,5g / BE: 0,98E / Fett: 27,1g / Zucker: 3,9g / Salz: 2,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 14,5g / Kilojoule: 3645,5kJ</small> | Farfalle Carbonara Schmetterlingsnudeln mit Schinken-Sahnesauce(Geflügel) Farfalle Carbonara ^{1, 2, 3, A, A1, F, G, I} <small>Kilokalorien: 736,9kcal / KH: 41,1g / BE: 3,48E / Fett: 14,3g / Zucker: 2,3g / Salz: 2,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,3g / Kilojoule: 2189,9kJ</small> | Geflügelbratwurst mit Rahmsauce und Kartoffel-Möhrengemüse "bürgerlich" Geflügelbratwurst Rahmsauce ^{G,A1} Möhren-Kartoffelgemüse ^{1, I, G}  | Kibbeling gebackene Seelachshappen aus nachhaltigem Fischfang mit Dill-Hoinigsauce und Kräuterreis Kibbeling ^{A, A1, C, D, G} Dill Honigsauce ^{G, I, A1} Kräuter Reis <small>Kilokalorien: 711kcal / KH: 101,4g / BE: 8,18E / Fett: 0,8g / Zucker: 3,8g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g / Kilojoule: 2286kJ</small> |
| Alternativ | | Paniertes Hähnchenschnitzel mit Schaschliksauce dazu Rosmarinkartoffeln Hähnchenschnitzel ^{8, A, A1, C} Schaschliksauce ^{2, 10, A, A1} Rosmarinkartoffeln <small>Kilokalorien: 552,1kcal / KH: 70,5g / BE: 3,18E / Fett: 18,5g / Zucker: 7,6g / Salz: 3,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,1g / Kilojoule: 2302,7kJ</small> | Pizza mit Putenschinken und Ananas Pizza Hawaii ^{G,A1,3} <small>Kilokalorien: 689,2kcal / KH: 89,9g / BE: 7,48E / Fett: 21,1g / Zucker: 0,2g / Salz: 1,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 10g / Kilojoule: 2879kJ</small> | Käsemakkaroni mit Tomatensauce Käsemakkaroni ^{A, A1, G} Tomatensauce <small>Kilokalorien: 814,5kcal / KH: 11,2g / BE: 0,98E / Fett: 19,7g / Zucker: 0,1g / Salz: 1,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 10,7g / Kilojoule: 1222,4kJ</small> | Salatteller mit Hähnchenbruststreifen dazu Frenchdressing Salatteller ¹⁰ Topping Hähnchenbrust Dressing Balsamico ¹ <small>Kilokalorien: 328,9kcal / KH: 29,5g / BE: 2,48E / Fett: 3,2g / Zucker: g / Salz: 1,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,7g / Kilojoule: 1096,4kJ</small> |
| Vegetarisch | | Grünkern-Käsemedaillon an Tomaten-Kräutersauce mit Karotten-Karoffelpüree Grünkern ^{A, A1, C, F, G, I, K} Tomaten Basilikumsauce ^{1, 1} Kartoffelpüree ⁶   | Klassische kleine Pellkartoffeln, dazu Schnittlauchquark Drillinge Kartoffel Pellkartoffel Kräuter Quark ^{3, 5, G, L}   | Mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Aubergine und Champignons dazu Reis Gemüsepfanne ¹ Reis  | Nudelgratin in Rahmsauce mit frischem Gemüse und Käse überbacken Nudel Gratin ^{1, A, A1, G, I}  |
| Gemüse | | Kohlrabi in Rahm ^{G,A1} | Kaisergemüse (Broccoli, Möhren, Blumenkohl) | xxxx | Pfannengemüse |
| Salat | | Gurkensalat in Rahm ^{C,G} | Endiviansalat mit Joghurdressing ^{C,G} | Farmersalat ^{G,C} | Möhrensalat ^L |
| Dessert | | Kuchenstück ^{a, C, G, a.1} | Vanillepudding ^B | Beerenjoghurt ^B | Müsliriegel ^{a, e, g, a.1, a.3, a.4} |
| 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 geschwärtzt / 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!