







# SPEISEANGEBOT

## Schulen

KW 10	Montag, 04.03.24	Dienstag, 05.03.24	Mittwoch, 06.03.24	Donnerstag, 07.03.24	Freitag, 08.03.24
<b>Menü 1</b>	<b>Badische Kartoffelsuppe mit Wintergemüse von Querfeld dazu ein Geflügelwiener und ein Brötchen</b>  Kartoffelsuppe Geflügelwiener <sup>2,3,8,1</sup> Brötchen <sup>A, A1, A3, G</sup>  	<b>"Pasta Asciutta" Nudelpfanne mit Rinderhackfleisch, Erbsen und Möhren untereinander und dazu Tomatensauce</b>  Pasta Asciutta <sup>A1</sup> Tomaten Basilikumsauce	<b>Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree</b>  Nürnberger Rostbratwürstchen <sup>8, G</sup> Kartoffelpüree <sup>G</sup>	<b>Geflügelfrikadelle dazu Wedges und Tzatziki</b>  Geflügelfrikadelle <sup>A1, C</sup> Tzatziki <sup>G</sup> Wedges  	<b>Fischfrikadelle mit Remouladensauce dazu frische Kartoffeldrillinge</b>  Fischfrikadelle <sup>A1, D, G</sup> Remouladensauce <sup>1, 2, 9, A, A1, C, G, J</sup> Drillinge Kartoffel
Nährwerte	Kilokalorien: 599,6kcal / KH: 60,7g / BE: 2,1BE / Fett: 0,9g / Zucker: g / Salz: 1,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g / Kilojoule: 1236,4kJ	Kilokalorien: 552,2kcal / KH: 53,8g / BE: 4,5BE / Fett: 22,7g / Zucker: 0,1g / Salz: 1,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 6,6g / Kilojoule: 2312,2kJ	Kilokalorien: 581,2kcal / KH: 39,7g / BE: 3,3BE / Fett: 5,4g / Zucker: g / Salz: 1g / davon gesättigte Fettsäuren: 3g / Kilojoule: 1325kJ	Kilokalorien: 392,4kcal / KH: 67,4g / BE: 5,6BE / Fett: 0,7g / Zucker: g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g / Kilojoule: 1485,2kJ	Kilokalorien: 841,5kcal / KH: 37,5g / BE: 3,1BE / Fett: 10,5g / Zucker: 0g / Salz: 1g / davon gesättigte Fettsäuren: 2g / Kilojoule: 2221,4kJ
<b>Alternativ</b>	<b>Hähnchenbrust gebraten dazu bunter Nudelsalat</b>  Hähnchenbrust Nudelsalat <sup>3, 5, 9, J, L</sup>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel dazu Champignonsauce und Kartoffeln</b>  Hähnchenschnitzel <sup>8, A, A1</sup> Champignon Rahmsauce <sup>1, 3, 5, L, G, A1</sup> Salzkartoffeln	<b>Pizza Margarita</b>  Pizza Margarita <sup>G, I, J, A1, 1</sup>	<b>Mildes Geflügelcurry mit Zwiebeln, Paprika und Kokosmilch abgeschmeckt dazu Kartoffelstampf</b> Putenkeulengulasch <sup>1, 3, A, A1, B, D, F, G, I, J, K</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup>	<b>Salatteller "Kreta" bunte Salatmischung mit Weißkäse und Oliven dazu Joghurdressing</b>  Salatteller <sup>10</sup> Topping Oliven Balkankäse <sup>6, G</sup> Dressing Joghurt <sup>C, G</sup>
Nährwerte	Kilokalorien: 571,7kcal / KH: 66,5g / BE: 5,2BE / Fett: 14,5g / Zucker: g / Salz: 1,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,9g / Kilojoule: 2392,3kJ	Kilokalorien: 414,3kcal / KH: 41,2g / BE: 1,7BE / Fett: 13g / Zucker: g / Salz: 1,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,9g / Kilojoule: 1738,2kJ	Kilokalorien: 746,4kcal / KH: 89,1g / BE: 7,4BE / Fett: 22,3g / Zucker: 0g / Salz: 1,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 11,1g / Kilojoule: 3241,4kJ	Kilokalorien: 515,3kcal / KH: 23,4g / BE: 1,9BE / Fett: 4,7g / Zucker: g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,8g / Kilojoule: 2398,3kJ	Kilokalorien: 443,7kcal / KH: 32,8g / BE: 2,7BE / Fett: 10g / Zucker: g / Salz: 1,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,8g / Kilojoule: 1750,9kJ
<b>Vegetarisch</b>	<b>Vollkornspaghetti an Kürbis-Tomatensugo dazu ein Gemüsebagel</b>  Vollkorn Nudel <sup>A1</sup> Kürbis Tomatensugo Gemüse Bagel <sup>A, A1, A5, C, F, G, I, J</sup>  	<b>Schlemmerrührei mit Püree</b>  Rührei <sup>G, C</sup> Kartoffelpüree <sup>G</sup>   	<b>Rosenkohl Kürbis Pfanne vom Blech mit Honig Walnüssen und Cranberry dazu Vollkornreis und Quarkdip</b>  Rosenkohl Kürbispfanne <sup>H, H3, I</sup> Paprika Quark Dip <sup>G</sup> Vollkornreis  	<b>Chili sin carne mit Kidneybohnen, Mais, Zwiebeln und Paprika dazu Reis und Joghurt</b>  Chili Reis Joghurt <sup>G</sup>   	<b>Bunter Gemüseauflauf mit Nudeln in Rahmsauce mit Käse überbacken</b>  Makkaroni Gemüseauflauf <sup>A, A1, F, G</sup>  
Nährwerte	Kilokalorien: 668,6kcal / KH: 86,3g / BE: 7,2BE / Fett: 8,1g / Zucker: 0g / Salz: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,2g / Kilojoule: 2516,8kJ	Kilokalorien: 570,2kcal / KH: 11,5g / BE: 1BE / Fett: 13,5g / Zucker: 0g / Salz: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 4g / Kilojoule: 1669,4kJ	Kilokalorien: 625,2kcal / KH: 81,5g / BE: 5,7BE / Fett: 6,5g / Zucker: g / Salz: 0,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,1g / Kilojoule: 2436,3kJ	Kilokalorien: 498,9kcal / KH: 32,2g / BE: 1,4BE / Fett: 11,4g / Zucker: g / Salz: 0,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,4g / Kilojoule: 1874kJ	Kilokalorien: 712,3kcal / KH: 14,2g / BE: 1,2BE / Fett: 4,5g / Zucker: g / Salz: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,4g / Kilojoule: 1127,8kJ
<b>Gemüse</b>	xxx	<b>Rahmspinat</b> <sup>G, I, A1</sup>	<b>Sauerkraut</b> <sup>1, I</sup>	<b>Fingermöhrrchen</b>	<b>Blumenkohl</b>
wahlweise					
<b>Salat</b>	<b>Eisbergsalat Dressing Joghurt</b> <sup>C, G</sup>	<b>Gurkensalat</b> <sup>G, C</sup>	<b>Möhrensalat</b> <sup>3, 5, L</sup>	<b>Kraut Salat</b> <sup>3, 5, L</sup>	<b>Bohnensalat</b> <sup>L</sup>
<b>Dessert</b>	<b>Müsliriegel</b> <sup>A, A1, A3, A4, G</sup>	<b>Schokoladenpudding</b> <sup>G</sup>	<b>Erdbeerjoghurt</b> <sup>G</sup>	<b>Kuchen</b> <sup>A1, G, C</sup>	<b>Beerenquark</b> <sup>G</sup>
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

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

**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!