






SPEISEANGEBOT

Schulen

	Veggie Day				
KW 11	Montag, 11.03.24	Dienstag, 12.03.24	Mittwoch, 13.03.24	Donnerstag, 14.03.24	Freitag, 15.03.24
Menü 1	Rheinischer Linseneintopf mit frischem Gemüse und Kartoffeln dazu ein Geflügelwienerle und ein Brötchen Linseneintopf, vegetarisch ¹ Geflügel Wienerle ^{2, 3, 4, 8, F, I, 1} Brötchen ^{A, A1, A3, G}	Kleine Hähnchenkeule mit Wurzelgemüse in Currysauce geschmort dazu Langkornreis Hähnchenkeule Wurzelgem. Currysauce ^{G, K, A1} Reis	Spaghetti Bolognese mit Tomaten-Hackfleischsauce vom Rind und Gemüsewürfeln Spaghetti ^{A1} Bolognese Sauce Rind	Spitzkohlrahmgemüse dazu Kartoffelstampf Spitzkohlrahmgemüse ^{A1, G} Kartoffelstampf ^G	Fischburger mit Salzkartoffeln Fischfrikadelle ^{A1, D, G} Salzkartoffeln
Nährwerte	Kilokalorien: 523,5kcal / KH: 61,6g / BE: 1,88E / Fett: 1,4g / Zucker: g / Salz: 1,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,3g / Kilojoule: 2638,9KJ	Kilokalorien: 651,8kcal / KH: 73,7g / BE: 6,18E / Fett: 0,6g / Zucker: 0g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Kilojoule: 2750,5KJ	Kilokalorien: 838,2kcal / KH: 53,8g / BE: 4,58E / Fett: 16,3g / Zucker: 0g / Salz: 1,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,1g / Kilojoule: 2360,5KJ	Kilokalorien: 340,6kcal / KH: 25,5g / BE: 2BE / Fett: 9,7g / Zucker: g / Salz: 3,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,7g / Kilojoule: 1414,4KJ	Kilokalorien: 489,1kcal / KH: 13,2g / BE: 1,18E / Fett: 2,7g / Zucker: 0g / Salz: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / Kilojoule: 1320,5KJ
Alternativ	Pizza Hawaii Pizza Prosciutto ^{2, 3, 8, G, A1}	Hähnchenschnitzel mit Pfeffersauce dazu Kroketten Hähnchenschnitzel ^{8, A, A1} Pfefferrahmsauce ^{1, G, A1} Kroketten ^{A1, C}	Fischfilet "Bordelaise" dazu Salzkartoffeln Schlemmerfilet Bordelaise ^{1, D, G} Salzkartoffeln	Käsemakkaroni dazu Tomatensauce Käsemakkaroni ^{A, A1, C, F, G} Tomatensauce	Buchstabensuppe mit frischem Gemüse dazu ein Brötchen Gemüseeintopf ¹ Brötchen ^{A, A1, A3, G}
Nährwerte	Kilokalorien: 702kcal / KH: 89,2g / BE: 7,48E / Fett: 23,1g / Zucker: 0,2g / Salz: 2,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 11,5g / Kilojoule: 2930,6KJ	Kilokalorien: 615,8kcal / KH: 23g / BE: 0,28E / Fett: 12,8g / Zucker: 1,8g / Salz: 1,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,9g / Kilojoule: 1525,7KJ	Kilokalorien: 518,8kcal / KH: 31,2g / BE: 2,58E / Fett: 12,2g / Zucker: g / Salz: 0,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 8,1g / Kilojoule: 2071,6KJ	Kilokalorien: 801,1kcal / KH: 8,4g / BE: 0,68E / Fett: 19,7g / Zucker: 0,1g / Salz: 1g / davon gesättigte Fettsäuren: 10,7g / Kilojoule: 1172,4KJ	Kilokalorien: 390,4kcal / KH: 52,9g / BE: 0,9E / Fett: 5,2g / Zucker: g / Salz: 1,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,2g / Kilojoule: 1638,7KJ
Vegetarisch	Blumenkohl Käsetaler dazu Schnittlauchsauce und Kürbis-Kartoffelpüree Blumenkohl - Käse Medaillon ^{A1, G, 1} Schnittlauchsauce ^{G, I, A1} Kartoffel- Kürbispüree ^G 	Kleine Pellkartoffeln in der Schale dazu cremiger Kräuterquark Drillinge Kartoffel Pellkartoffel Kräuter Quark ^G 	Kohl-Curry Spitzkohl, Kohlraabistifte und Rosenkohl nach indischer Art dazu Basmatireis Alu Gobhi ^{A1} Basmatireis 	Maultaschen, vegetarisch gefüllt dazu Gemüsejulienne in Käsesauce Maultaschen ^{A, A1, C, 1} Käsesauce ^{G, I, A1} 	Wintergemüse aus dem Ofen bunte Möhren, Süßkartoffeln, rote Bete und Kürbis mit Kartoffeldrillingen dazu Schnittlauchquark Wintergemüse ⁹ Schnittlauch Quark ^G Drillinge Kartoffel 
Nährwerte	Kilokalorien: 299kcal / KH: 37,9g / BE: 3,28E / Fett: 4,7g / Zucker: g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,6g / Kilojoule: 1266,2KJ	Kilokalorien: 233,7kcal / KH: 23,2g / BE: 1,98E / Fett: 3,5g / Zucker: 2,1g / Salz: 0,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,7g / Kilojoule: 724,5KJ	Kilokalorien: 300,8kcal / KH: 39,5g / BE: 3,38E / Fett: 2,2g / Zucker: g / Salz: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / Kilojoule: 1271KJ	Kilokalorien: 263,7kcal / KH: 12,6g / BE: 1BE / Fett: 3g / Zucker: 0,5g / Salz: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 2g / Kilojoule: 941,9KJ	Kilokalorien: 389,6kcal / KH: 44,3g / BE: 3,58E / Fett: 2,6g / Zucker: g / Salz: 0,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g / Kilojoule: 1426,6KJ
Gemüse	xxx	Buschböhnchen	Blumenkohl	Spitzkohl ^{1, I, A1, G}	Rahmspinat ^{G, I}
Salat	Eisbergsalat Dressing American ^{1, C, J}	Möhrensalat ^{3, 5, I}	Salatmix Dressing Joghurt ^{C, G}	Farmersalat ^{C, G}	Gurkensalat Rahm ^{C, G}
Dessert	Stracciatellajoghurt ^G	Vanillepudding ^G	Müsliriegel ^{a, e, g, a.1, a.3, a.4}	Fruchtojoghurt ^G	Kuchenstück ^{a, c, g, a.1}
Obst	Saisonlaes Obst	Saisonlaes Obst	Saisonlaes Obst	Saisonlaes Obst	Saisonlaes 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 Pekannuss, H6 aus Paranuss, H7 aus Pistazie, H8 aus Macadamianuss / I enthält Sellerie / J enthält Senf / K enthält Sesam / L enthält Schwefeldioxid; Sulfit / 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!