


SPEISEANGEBOT

Schulen

KW 12	Montag, 18.03.24	Dienstag, 19.03.24	Mittwoch, 20.03.24	Donnerstag, 21.03.24	Freitag, 22.03.24
Menü 1	Deftige Graupensuppe mit frischem Gemüse und Rindfleisch gekocht dazu ein Brötchen Graupensuppe ^{A1} Brötchen ^{A1,A2,A3,A4,A5}	Makkaroniauflauf "al forno" mit Rinderhackfleisch, Tomaten und Käse gratiniert Makkaroniauflauf ^{1, A, A1, G, I}	Rostbratwurst vom Schwein mit Senfsauce dazu Petersilienkartoffeln Rostbratwurst ^{3, 8} Senf sauce ^{9, J, A1} Petersilienkartoffeln 	Hühnerfrikasse mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen im Reisrand Hühnerfrikasse ^{A1, G} Reis	Fischstäbchen knusprig gebacken dazu Stampfkartoffeln Fischstäbchen ^{A, A1, D} Kartoffelpüree ^G
Nährwerte	Kilokalorien: 520,7kcal / KH: 80,3g / BE: 6,5BE / Fett: 0,9g / Zucker: 0,6g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g / Kilojoule: 2249,3kJ	Kilokalorien: 856,6kcal / KH: 97,8g / BE: 18E / Fett: 27,1g / Zucker: 3,9g / Salz: 2,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 14,5g / Kilojoule: 3615,8kJ	Kilokalorien: 561kcal / KH: 0,2g / BE: 0BE / Fett: 0g / Zucker: 0g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 226,8kJ	Kilokalorien: 520,7kcal / KH: 80,3g / BE: 6,5BE / Fett: 0,9g / Zucker: 0,6g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g / Kilojoule: 2249,3kJ	Kilokalorien: 558,9kcal / KH: 66,9g / BE: 3,8BE / Fett: 15,9g / Zucker: g / Salz: 1,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,5g / Kilojoule: 2338,6kJ
Alternativ	Pizza mit Salami (Geflügel) Pizza Salami ^{2, 3, G, I, J, A1}	Hähnchenschnitzel dazu Paprikarahmsauce und Kartoffelspalten Hähnchenschnitzel ^{8, A, A1} Paprika Rahmsauce ^{1, G, A1} Kartoffelspalten	Spaghetti Bolognese (Rind) Spaghetti ^{A, A1} Bolognese Sauce Rind ^I	Geflügel Wiener dazu frischer Kartoffelsalat mit Eiern, Gurken und Schnittlauch Kartoffelsalat ^{1, 2, 10, A, A1, C, J, G} Geflügel Wiener ^{2, 3, 8, G, I, J}	Bunter Salatteller mit Chicken Wings und American Dressing Salatteller ¹⁰ Topping Hähnchen Dressing American ^{1, C, J}
Nährwerte	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: 627,3kcal / KH: 55,8g / BE: 2,8BE / Fett: 19,8g / Zucker: 2,7g / Salz: 2,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 5g / Kilojoule: 2600,6kJ	Kilokalorien: 805,6kcal / KH: 47,7g / BE: 4BE / Fett: 16,6g / Zucker: 0g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,4g / Kilojoule: 2048,8kJ	Kilokalorien: 440kcal / KH: 0,1g / BE: 0BE / Fett: 0g / Zucker: 0g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 637kJ	Kilokalorien: 410,9kcal / KH: 33,2g / BE: 2,5BE / Fett: 13,7g / Zucker: g / Salz: 2,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,6g / Kilojoule: 1523,4kJ
Vegetarisch	Frischer Rahmwirsing mit Kartoffeln Wirsing frisch ^{G, IA1} kartoffeln 	Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung und frischen Champignons "à la crème" Kartoffeltaschen ^G Champignons ^{G, IA1} 	Frischer Blumenkohl "polnische Art" garniert mit brauner Butter und Semmelbröseln dazu Kräuterkartoffelpüree Blumenkohl ^{1, A1} Kartoffelstampf ^G 	Bunte Tortellini Tricolore in einer würzigen Käse-Walnussauce dazu ein Beilagensalat Tortellini Tricolore ^{A1, C, G} Käse-Walnuß Sauce ^{G, A1, H3} 	Brokkoli-Oliven Quiche mit Ziegenfrischkäse, gehacktem Brokkoli, rote Bete, Oliven und Zitronenabrieb mit Ei und Sahne im Ofen gebacken Quiche ^{2, 9, C, G, A1} 
Nährwerte	Kilokalorien: 279,1kcal / KH: 38,1g / BE: 3,2BE / Fett: 0,3g / Zucker: 0g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Kilojoule: 1228,7kJ	Kilokalorien: 366kcal / KH: 3,6g / BE: 0,2BE / Fett: 0,5g / Zucker: 0g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Kilojoule: 386,7kJ	Kilokalorien: 484,6kcal / KH: 31,1g / BE: 2,6BE / Fett: 21,7g / Zucker: g / Salz: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 12,9g / Kilojoule: 2020,7kJ	Kilokalorien: 618,4kcal / KH: 51,4g / BE: 4,3BE / Fett: 23,2g / Zucker: 0,1g / Salz: 1,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 11,3g / Kilojoule: 2688,7kJ	Kilokalorien: 379,3kcal / KH: 62,8g / BE: 51,9BE / Fett: 82,6g / Zucker: g / Salz: 8,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 27,4g / Kilojoule: 15870,1kJ
Gemüse	XXXX	Blumenkohl	Vichykarotten	xxxx	Mischgemüse
Salat	Salatmix mit Frenchdressing ^{C, G, J}	Möhrensalat	Endiviensalat Joghurdressing ^{C, G}	Bohnensalat in Rahm ^G	Gurkensalat ^{G, C}
Dessert	Birnenquark ^G	Müsliriegel ^{a, e, g, a.1, a.3, a.4}	Schokoladenpudding ^G	Milchreis ^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 Senf / J enthält Sesam / 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!