

# SPEISEANGEBOT

## Schulen

KW 16	Montag, 15.04.24	Dienstag, 16.04.24	Mittwoch, 17.04.24	Donnerstag, 18.04.24	Freitag, 19.04.24
<b>Menü 1</b>	<b>Deftiger Wirsingepotopf mit Kartoffel und Gemüse dazu Kräutergeflügelbällchen und ein Brötchen</b>  Wirsingepotopf <sup>G,1</sup> Brötchen <sup>A,A1,A3</sup>	<b>Putenfleischkäse mit Bratenjus dazu Salzkartoffeln</b>  Fleischkäse <sup>2,3,8</sup> Bratensauce <sup>A1</sup> Salzkartoffeln	<b>Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsauce (Rind) mit Gemüswürfeln</b>  Spaghetti <sup>A,A1</sup> Bolognese Sauce Rind	<b>Hähnchenkeule im Ofen geschmort dazu Paprikasauce und Butterreis</b>  Hähnchenkeule Paprika Rahmsauce <sup>1,G</sup> Reis	<b>Mexikanischer Wurstgulasch (Rind,Geflügel) mit Mais Zwiebeln und Champignons dazu Nudeln</b>  Mexikanischer Wurstgulasch <sup>1,2,3,8,A1</sup> Spiralnudeln <sup>A1</sup>
Nährwerte	Kilokalorien: 451kcal / KH: 46,5g / BE: 0,9BE / Fett: 9,3g / Zucker: 0,8g / Salz: 5,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,1g / Kilojoule: 1878,6kJ	Kilokalorien: 618,5kcal / KH: 8,4g / BE: 0,7BE / Fett: 1,1g / Zucker: 0g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / Kilojoule: 1927kJ	Kilokalorien: 838,2kcal / KH: 53,8g / BE: 4,5BE / Fett: 16,3g / Zucker: 0g / Salz: 1,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,1g / Kilojoule: 2360,5kJ	Kilokalorien: 825kcal / KH: 65,6g / BE: 5,4BE / Fett: 23,4g / Zucker: 1g / Salz: 0,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,4g / Kilojoule: 3442,4kJ	Kilokalorien: 848,4kcal / KH: 103,9g / BE: 8,6BE / Fett: 8,7g / Zucker: g / Salz: 1,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,5g / Kilojoule: 2544,3kJ
<b>Alternativ</b>	<b>Geflügelfrikadelle mit Champignonrahmsauce dazu Kartoffelpüree</b>  Geflügelfrikadelle <sup>A,A1,C</sup> Champignonrahmsauce <sup>1,G,A1</sup> Kartoffelpüree <sup>G</sup>	<b>Paniertes Hähnchenbrustschnitzel an Paprikarahmsauce dazu Bratkartoffeln</b>  Hähnchenschnitzel <sup>A,A1</sup> Paprikarahmsauce <sup>1,G,A1</sup> Bratkartoffeln	<b>Salatteller mit Schinken und Käse dazu Frenchdressing</b>  Salatteller <sup>10</sup> Topping Schinken Käse <sup>1,2,3,8,G</sup> Dressing French <sup>C,G,I</sup>	<b>Pizza Margherita Pomodoro</b>  Pizza Margarita/Pomodoro <sup>G</sup>	<b>Fischstäbchen mit Kartoffelpüree</b>  Fischstäbchen Kartoffelpüree <sup>G</sup>
Nährwerte	Kilokalorien: 519,3kcal / KH: 34,8g / BE: 2,8BE / Fett: 7,6g / Zucker: 1g / Salz: 1g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,5g / Kilojoule: 1368,6kJ	Kilokalorien: 772,9kcal / KH: 3,9g / BE: 0,3BE / Fett: 0,8g / Zucker: 0,1g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g / Kilojoule: 1516kJ	Kilokalorien: 473,1kcal / KH: 31,4g / BE: 2,6BE / Fett: 12,3g / Zucker: g / Salz: 2,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,6g / Kilojoule: 1864,6kJ	Kilokalorien: 669,6kcal / KH: 90,3g / BE: 7,5BE / Fett: 20,9g / Zucker: 0,1g / Salz: 1,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 9,9g / Kilojoule: 2796,4kJ	Kilokalorien: 380,6kcal / KH: 32,9g / BE: 2,7BE / Fett: 6,3g / Zucker: g / Salz: 0,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,3g / Kilojoule: 1285,9kJ
<b>Vegetarisch</b>	<b>Schupfnudeln mit Sauerkraut "untereinander gemischt" dazu Sauerrahmdip</b>  Schupfnudel mit Kraut <sup>1,A,A1,C</sup> Sauerrahm <sup>G,L</sup> 	<b>Gemüsecurry in einer Kokos-Currysauce mit Ingwer und Koriander dazu Basmatireis</b>  Gemüsecurry <sup>1,3,A,A1,B,D,F,G,I,K</sup> Basmatireis 	<b>Kürbis Gnocchi Pfanne mit Balkankäse und Honig</b>  Kürbis Gnocchipfanne <sup>1,A,A1,G</sup>  	<b>Chinakohl in Rahmsauce dazu Salzkartoffeln</b>  Chinakohl <sup>1,G,A1</sup> Salzkartoffeln 	<b>"Spinat-Käseknödel" Semmelknödel gefüllt mit Blattspinat und Gouda-Käse dazu Möhren in Rahmsauce</b>  Spinat Käseknödel <sup>A,A1,A2,C,G,I</sup> Rahmkarotten <sup>G,I</sup>  
Nährwerte	Kilokalorien: 629,1kcal / KH: 62,3g / BE: 0,2BE / Fett: 29,4g / Zucker: 12,4g / Salz: 2,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 17,1g / Kilojoule: 2591,4kJ	Kilokalorien: 249,1kcal / KH: 16,3g / BE: 1,4BE / Fett: 1,3g / Zucker: g / Salz: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,3g / Kilojoule: 900,6kJ	Kilokalorien: 682,9kcal / KH: 96,2g / BE: 0,1BE / Fett: 1,4g / Zucker: 16,1g / Salz: 1,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,3g / Kilojoule: 2801,7kJ	Kilokalorien: 420,5kcal / KH: 4,2g / BE: 0,3BE / Fett: 6,7g / Zucker: 0g / Salz: 0,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,7g / Kilojoule: 1053,7kJ	Kilokalorien: 367kcal / KH: 9,2g / BE: 0,8BE / Fett: 0g / Zucker: 0g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 402,2kJ
<b>Gemüse</b>	<b>Blumenkohl</b>	<b>Bayrischkraut</b>	<b>XXXX</b>	<b>Broccoli</b>	<b>Rahmmöhrrchen</b> <sup>A1,G</sup>
<b>Salat</b>	<b>Eisbergsalat Dressing French</b> <sup>C,G,I</sup>	<b>Farmersalat</b> <sup>C,G</sup>	<b>Salat Beilage Mix Dressing Joghurt</b> <sup>C,G</sup>	<b>Möhrensalat</b> <sup>3,5,I</sup>	<b>Gurkensalat</b> <sup>G,C</sup>
<b>Dessert</b>	<b>Stracciatellajoghurt</b> <sup>B</sup>	<b>Müsliriegel</b> <sup>a,e,g,a.1,a.3,a.4</sup>	<b>Kuchenstück</b> <sup>a,c,g,a.1</sup>	<b>Vanillepudding</b> <sup>B</sup>	<b>Birnenquark</b> <sup>B</sup>
<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

**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!