

SPEISEANGEBOT

Schulen

KW 20	Montag, 13.05.24	Dienstag, 14.05.24	Mittwoch, 15.05.24	Donnerstag, 16.05.24	Freitag, 17.05.24
Menü 1	Badische Kartoffelsuppe mit Gemüse dazu ein Geflügelwiener und ein Brötchen Kartoffelsuppe Geflügelwiener ^{2,3,8,1} Brötchen ^{A, A1, A3, G} 	Ofenfrische Hähnchenkeule mit Paprikarahmsauce dazu Schwenkkartoffeln Hähnchenkeule Paprika Rahmsauce ^{1, GA1} Schwenkkartoffeln Krautsalat ^{3,5,L}	Nürnberger Rostbratwürstchen(Schwein) dazu Kartoffelpüree Nürnberger Rostbratwürstchen ^{8,G} Sauerkraut ^{1,1} Kartoffelpüree ^G	Geflügelfrikadelle dazu Wedges und Tzatziki Geflügelfrikadelle ^{A1,C} Tzaziki ^G Wedges 	Kabeljaufilet -Aus nachhaltigem Fischfang- in Limettenpanade mit Kräuter-Bechamelkartoffeln Kabeljau in Limettenpanade Kräuter Kartoffelauflauf ^{G,1A1}
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: 817,7kcal / KH: 8g / BE: 0,6BE / Fett: 23,2g / Zucker: 1g / Salz: 0,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,3g / Kilojoule: 2851,4kJ	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: 435,4kcal / KH: 25g / BE: 2BE / Fett: 15,7g / Zucker: g / Salz: 1,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 10,2g / Kilojoule: 1785,4kJ
Alternativ	Hähnchenbrust gebraten dazu bunter Nudelsalat Hähnchenbrust Nudelsalat ^{3,5,9,I,L}	Pizza Margarita Pizza Margarita ^{G, I,1A1,1}	Paniertes Hähnchenschnitzel dazu Champignonsauce und Kartoffeln Hähnchenschnitzel ^{8, A, A1} Champignon Rahmsauce ^{1,3,5,L,G,A1} Salzkartoffeln	Mildes Geflügelcurry mit Zwiebeln, Paprika und Kokosmilch abgeschmeckt dazu Kartoffelstampf Putenkeulengulasch ^{1,3,A,A1,B,D,F,G,I,J,K} Kartoffelstampf ^G	Salatteller "Kreta" bunte Salatmischung mit Weißkäse und Oliven dazu Joghurt dressing Salatteller ¹⁰ Topping Oliven Balkankäse ^{6,G} Dressing Joghurt ^{C,G}
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: 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: 414,3kcal / KH: 41,2g / BE: 1,7BE / Fett: 13g / Zucker: g / Salz: 1,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,9g / Kilojoule: 1738,2kJ	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
Vegetarisch	Vollkornspaghetti an Kürbis-Tomatensugo dazu ein Gemüsebagel Vollkorn Nudel ^{A1} Kürbis Tomatensugo Gemüse Bagel ^{A, A1, A5, C, F, G, I, J} 	Schlemmerrührei mit Püree Rührei ^{G,C} Kartoffelpüree ^G  	Frische Rosmarindrillinge mit mediterranem Gemüse dazu Sour Creme Rosmarindrillinge mit Gemüse Sour Creme ^G  	Chili sin carne mit Kidneybohnen, Mais, Zwiebeln und Paprika dazu Reis und Joghurt Chili Reis Joghurt ^G  	Bunter Gemüseauflauf mit Nudeln in Rahmsauce mit Käse überbacken Makkaroni Gemüseauflauf ^{A, A1, F, G} 
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: 354,6kcal / KH: 45,9g / BE: 3BE / Fett: 12,7g / Zucker: g / Salz: 0,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 6g / Kilojoule: 1494,6kJ	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
Gemüse	xxx	Rahmspinat ^{G,1A1}	Sauerkraut ^{1,1}	Fingermöhrrchen	Blumenkohl
Salat	Eisbergsalat Dressing Joghurt ^{C, G}	Gurkensalat ^{G,C}	Möhrensalat ^{3,5,L}	Kraut Salat ^{3,5,L}	Bohnensalat ^L
Dessert	Müsliriegel ^{A, A1, A3, A4, G}	Schokoladenpudding ^G	Erdbeerjoghurt ^G	Kuchen ^{A1,G,C}	Beerenquark ^G
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

Legende 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!