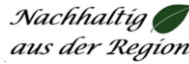






# SPEISEANGEBOT

## Schulen

KW 22	Montag, 27.05.24	Dienstag, 28.05.24	Mittwoch, 29.05.24	Donnerstag, 30.05.24	Freitag, 31.05.24
<b>Menü 1</b>	<b>Deftige Graupensuppe mit frischem Gemüse und Rindfleisch gekocht dazu ein Brötchen</b> Graupensuppe <sup>A1</sup> Brötchen <sup>A1,A2,A3,A4,A5</sup> 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	<b>Makkaroniauflauf "al forno" mit Rinderhackfleisch, Tomaten und Käse gratiniert</b> Makkaroniauflauf <sup>1, A, A1, G, I</sup> Nährwerte: 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	<b>Rostbratwurst vom Schwein mit Senfsauce dazu Petersilienkartoffeln</b> Rostbratwurst <sup>3, 8</sup> Senf sauce <sup>9, J, A1</sup> Petersilienkartoffeln  Nährwerte: Kilokalorien: 561kcal / KH: 0,2g / BE: 0BE / Fett: 0g / Zucker: 0g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 226,8kJ	<b>Fronleichnam</b>	<b>Fischstäbchen knusprig gebacken dazu Stampfkartoffeln</b> Fischstäbchen <sup>A, A1, D</sup> Kartoffelpüree <sup>G</sup> Nährwerte: 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
<b>Alternativ</b>	<b>Pizza mit Salami (Geflügel)</b> Pizza Salami <sup>2, 3, G, I, J, A1</sup> 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	<b>Hähnchenschnitzel dazu Paprikarahmsauce und Kartoffelspalten</b> Hähnchenschnitzel <sup>8, A, A1</sup> Paprika Rahmsauce <sup>1, G, A1</sup> Kartoffelspalten Nährwerte: 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	<b>Spaghetti Bolognese (Rind)</b> Spaghetti <sup>A, A1</sup> Bolognese Sauce Rind <sup>I</sup> Nährwerte: Kilokalorien: 805,6kcal / KH: 47,7g / BE: 4BE / Fett: 16,6g / Zucker: 0g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,4g / Kilojoule: 2048,8kJ		<b>Bunter Salatteller mit Chicken Wings und American Dressing</b> Salatteller <sup>10</sup> Topping Hähnchen Dressing American <sup>1, C, J</sup> Nährwerte: 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
<b>Vegetarisch</b>	<b>Paprikaschote vegan gefüllt dazu Tomatensauce und Reis</b> Paprikaschote <sup>1, A, A1, I, J</sup> Tomatensauce Reis  Nährwerte: Kilojoule: 906,5kJ / Kilokalorien: 835,6kcal / Fett: 10,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,5g / Zucker: 0g / Salz: 0g / : / :	<b>Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung und frischen Champignons "à la crème"</b> Kartoffeltaschen <sup>G</sup> Champignons <sup>G, IA1</sup>  Nährwerte: Kilokalorien: 366kcal / KH: 3,6g / BE: 0,2BE / Fett: 0,5g / Zucker: 0g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Kilojoule: 386,7kJ	<b>Frischer Blumenkohl "polnische Art" garniert mit brauner Butter und Semmelbröseln dazu Kräuterkartoffelpüree</b> Blumenkohl <sup>1, A1</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup>  Nährwerte: 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		<b>Kleine Kartoffeln in der Schale dazu gebratenes Gemüse in Kräuter - Limettenmarinade und Koriander Dip</b> Gemüsepfanne <sup>I</sup> Drillinge Kartoffel Koriander-Dip <sup>G, C</sup>  Nährwerte: Kilokalorien: 450379,8kcal / KH: 142,8g / BE: 13,6BE / Fett: 17,6g / Zucker: g / Salz: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,3g / Kilojoule: 1846096,5kJ
<b>Gemüse</b>	<b>XXXX</b>	<b>Blumenkohl</b>	<b>Vichykarotten</b>		<b>Mischgemüse</b>
<b>Salat</b>	<b>Salatmix mit Frenchdressing</b> <sup>C, G, J</sup>	<b>Möhrensalat</b>	<b>Endiviensalat Joghurdressing</b> <sup>C, G</sup>		<b>Gurkensalat</b> <sup>G, C</sup>
<b>Dessert</b>	<b>Birnenquark</b> <sup>G</sup>	<b>Müsliriegel</b> <sup>a, e, g, a.1, a.3, a.4</sup>	<b>Schokoladenpudding</b> <sup>G</sup>		<b>Kuchenstück</b> <sup>a, c, g, a.1</sup>
<b>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 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 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!