






# SPEISEANGEBOT

## Schulen

KW 23	Montag, 03.06.24	Dienstag, 04.06.24	Mittwoch, 05.06.24	Donnerstag, 06.06.24	Freitag, 07.06.24
<b>Menü 1</b>	<b>Gulaschsuppe pikant gewürzt mit Rindfleisch Paprika Zwiebeln und Kartoffeln dazu ein Weizenbrötchen</b> Gulaschsuppe <sup>1, A1</sup> Brötchen <sup>A, A1, A3, G</sup>	<b>Chicken Nuggets, geformtes Hähnchenfleisch im Backteig mit Tomaten- Basilikumsauce und Butternudeln</b> Chicken Nuggets <sup>8, A, A1</sup> Tomaten Basilikumsauce Spiralnudeln <sup>A1</sup>	<b>Bulette halb &amp; halb dazu Rahmsauce und Salzkartoffeln</b> Frikadelle halb & halb <sup>A, C, J</sup> Rahmsauce <sup>G, A1</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>	<b>Kleine Hähnchenbrust natur gebraten mit Schnittlauchsauce und Risi Bisi</b> Hähnchenbrust Schnittlauchsauce <sup>G, I, A1</sup> Risi Bisi <sup>1, I</sup>	<b>Paniertes Seelachsfilet aus nachhaltigem Fischfang mit Sauce Remoulade dazu Petersilien Kartoffeln</b> Seelachsfilet <sup>A1, C</sup> Remouladesauce <sup>1, 2, 9, A, A1, C, G, J</sup> Petersilienkartoffeln
Nährwerte	Kilokalorien: 480kcal / KH: 47,1g / BE: 0,9BE / Fett: 6,6g / Zucker: 0,8g / Salz: 2g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,3g / Kilojoule: 2001,8kJ	Kilokalorien: 862,2kcal / KH: 83,8g / BE: 7BE / Fett: 10,6g / Zucker: g / Salz: 0,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,7g / Kilojoule: 2243,5kJ	Kilokalorien: 247,7kcal / KH: 7,4g / BE: 0,6BE / Fett: 0g / Zucker: 0g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 383kJ	Kilokalorien: 628,8kcal / KH: 20,7g / BE: 1,3BE / Fett: 0,8g / Zucker: 1,1g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g / Kilojoule: 1072,9kJ	Kilokalorien: 651,6kcal / KH: 7,5g / BE: 0,6BE / Fett: 2,7g / Zucker: 0g / Salz: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / Kilojoule: 785,3kJ
<b>Alternativ</b>	<b>Rinderfrikadelle mit Paprikasauce und Schwenkkartoffeln</b> Rinderfrikadelle <sup>A, A1, C</sup> Paprikarahmsauce <sup>1, G, A1</sup> Kartoffel	<b>Hähnchenschnitzel paniert mit Schaschliksauce und Kartoffelwedges</b> Hähnchenschnitzel <sup>8, A, A1</sup> Schaschliksauce <sup>ij</sup> Kartoffelspalten	<b>Pizza Margarita</b> Pizza Margarita <sup>G, I, J, A1, 1</sup>	<b>Fischburger dazu Remouladesauce und Salzkartoffeln</b> Kutterfrikadelle <sup>A, A1, C, D, G, J, K</sup> Remouladesauce <sup>1, 2, 9, A, A1, C, J</sup> Salzkartoffeln	<b>Bunter Salatteller Western Style mit Paprika, Mais und Kidneybohnen und American Dressing</b> Salatteller <sup>10</sup> Dressing American <sup>1, C, J</sup>
Nährwerte	Kilokalorien: 482,2kcal / KH: 2,3g / BE: 0,2BE / Fett: 0,7g / Zucker: 0g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g / Kilojoule: 538kJ	Kilokalorien: 588,1kcal / KH: 54,6g / BE: 2,8BE / Fett: 19,5g / Zucker: 1,8g / Salz: 2,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,8g / Kilojoule: 2459,9kJ	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: 462kcal / KH: 20,1g / BE: 1,7BE / Fett: 0,2g / Zucker: 0g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 452,8kJ	Kilokalorien: 318,1kcal / KH: 32,1g / BE: 2,5BE / Fett: 12,2g / Zucker: 0g / Salz: 0,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,2g / Kilojoule: 1129,8kJ
<b>Vegetarisch</b>	<b>Kartoffel-Chinakohlaufauf mit herzhaftem Edamer überbacken</b> Kartoffel Chinakohl Auflauf <sup>G, I, A1</sup> 	<b>Mailänder Nudelaufauf "al forno" mit Tomatensauce, Karotten, Erbsen und Käse überbacken</b> Nudelaufauf <sup>A, A1, G, I</sup> 	<b>Arabisches Marktgemüseragout in fruchtiger Tomatenpulpe dazu Basmatireis</b> Gemüsepfanne <sup>1</sup> Reis 	<b>Österreichischer Kaiserschmarr'n mit lauwarmer Beeren Grütze und kalter Vanillesauce</b> Kaiserschmarrn <sup>1, A, A1, G</sup> Vanillesauce <sup>G</sup> Rote Grütze 	<b>Gebratene Zucchiniisbeiben mit Olivenöl und Knoblauch, Tomatensugo und Pesto Spaghetti</b> Zucchiniischnitzel <sup>A, A1, C</sup> Tomatensugo Pestospaghetti <sup>A, A1, C, F</sup> 
Nährwerte	Kilokalorien: 332,6kcal / KH: 35,6g / BE: 2,9BE / Fett: 11,9g / Zucker: 0g / Salz: 0,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 8g / Kilojoule: 1473,3kJ	Kilokalorien: 712,8kcal / KH: 75,7g / BE: 6,2BE / Fett: 30,9g / Zucker: 0,1g / Salz: 1,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 13,2g / Kilojoule: 2998,6kJ	Kilokalorien: 142,8kcal / KH: 5,8g / BE: 0,5BE / Fett: 11,7g / Zucker: g / Salz: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,8g / Kilojoule: 600,5kJ	Kilojoule: 3561,5kJ / Kilokalorien: 892,3kcal / Fett: 8,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,4g / Zucker: 24,5g / Salz: 0,5g /	Kilokalorien: 834,8kcal / KH: 51,1g / BE: 4,2BE / Fett: 17g / Zucker: g / Salz: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,8g / Kilojoule: 1860kJ
<b>Gemüse</b>	<b>Möhrengemüse</b>	<b>Blumenkohl</b>	<b>Sommerwirsing in Rahm</b> <sup>A1, G</sup>	<b>Pfannengemüse</b>	<b>Broccoli</b>
<b>Salat</b>	<b>Endiviensalat Joghurdressing</b> <sup>C, G</sup>	<b>Bohnensalat in Rahm</b> <sup>G</sup>	<b>Rote Bete Salat</b> <sup>3, 5, 9, L</sup>	<b>Krautsalat</b> <sup>3, 5</sup>	<b>Gurkensalat</b> <sup>C, G</sup>
<b>Dessert</b>	<b>Birnenquark</b> <sup>8</sup>	<b>Müsliriegel</b> <sup>a, e, g, a.1, a.3, a.4</sup>	<b>Schokoladenpudding</b> <sup>8</sup>	<b>Stracciatellajoghurt</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>	<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, 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!