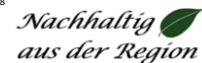











SPEISEANGEBOT

Schulen

KW 24	Montag, 10.06.24	Dienstag, 11.06.24	Mittwoch, 12.06.24	Donnerstag, 13.06.24	Freitag, 14.06.24
Menü 1	Pichelsteiner Eintopf mit Wurzelgemüse von Querfeld (krummes Gemüse, handgeschnitten) Weißkohl und Rindfleisch dazu ein Brötchen Pichelsteiner Eintopf I Brötchen ^{A1,A2,A3,A5}	Geflügelfrikadelle dazu Bratenjus, und Salzkartoffeln Rinderfrikadelle ^{A1,C} Bratensauce ^{A1} Salzkartoffeln	Gulasch von der Putenkeule in Champignonrahmsauce dazu Langkornreis Putenkeulengulasch ^{A1, G, I} Reis	Aus der Region Bohnenschnitzel mit Kartoffeln untereinander gekocht, dazu eine grobe Bratwurst(Schwein) Kartoffel - Bohnengemüse Metzgerbratwurst ^{3,8} 	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Semmelbröseln überbacken dazu Petersilienkartoffeln Schlemmerfilet Bordelaise ^{D,A1} Petersilienkartoffeln
Nährwerte	Kilokalorien: 379,2kcal / KH: 50,3g / BE: 0,1BE / Fett: 5,1g / Zucker: g / Salz: 1,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,2g / Kilojoule: 1591,5kJ	Kilokalorien: 568,8kcal / KH: 12,9g / BE: 1,1BE / Fett: 1,1g / Zucker: g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / Kilojoule: 562kJ	Kilojoule: 3095,5kJ / Kilokalorien: 678,5kcal / Fett: 1,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,3g / Zucker: g / Salz: 0g / : / :	Kilokalorien: 544,2kcal / KH: 49,3g / BE: 4,1BE / Fett: 1,2g / Zucker: g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,3g / Kilojoule: 2611,8kJ	Kilokalorien: 698,7kcal / KH: 16,7g / BE: 1,3BE / Fett: 14,6g / Zucker: g / Salz: 0,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 9,7g / Kilojoule: 2132,4kJ
Alternativ	Ravioli mit Käsefüllung dazu Tomatensauce Ravioli ^{a, c, B, a.1} Tomaten Basilikumsauce ^{1,1} 	Hähnchenschnitzel dazu Sauce Hollandaise und Kräuterreis Hähnchenschnitzel ^{8, a, c, a.1} Sauce Hollandaise ^{C,G,A1} Kräuterreis	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree Fischstäbchen Kartoffelpüree ^G	Pizza Tonno mit Thunfisch und Zwiebeln Pizza Tonno ^{a, d, g, a.1}	Salatteller mit Balkankäse dazu Italiendressing Salatteller ^{3, 9, 5, 1} Topping Oliven Balkankäse ^{6, 8} Dressing Italien
Nährwerte	kcal: 915,1kcal / kj: 3829,6kJ / BE: 0,5BE / Eiweiß: 29,4g / Fett: 34,8g / Harnsäure: 4,4mg / Cholesterin: 4,8mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 2,3g	kcal: 696,9kcal / kj: 1304,5kJ / BE: 0,1BE / Eiweiß: 16,3g / Fett: 13g / Harnsäure: 16,6mg / Cholesterin: 7mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 484,1mg	Kilokalorien: 390,6kcal / KH: 32,9g / BE: 2,7BE / Fett: 6,3g / Zucker: g / Salz: 0,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,3g / Kilojoule: 1285,9kJ	kcal: 742kcal / kj: 686,4kJ / BE: 0BE / Eiweiß: 14,9g / Fett: 10,5g / Harnsäure: 2mg / Cholesterin: 28,8mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 245,9mg	kcal: 376,7kcal / kj: 1954,9kJ / BE: 2,9BE / Eiweiß: 6g / Fett: 4,5g / Harnsäure: 86,2mg / Cholesterin: 18mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 7,1g
Vegetarisch	3 Stück Reibekuchen mit Apfelmus Reibekuchen ^{2, 3, 5, A, A1, C, L} Apfelmus ³ 	Pikante Gemüse Reispfanne in Tomatensauce mit Käse überbacken Reispfanne ^G  	Linsenbolognese vegetarische Bolognesesauce mit Sesam-Pasta Linsenbolognese Sesamnudeln ^{K,A1} 	Bunte Tortellini Tricolore in einer würzigen Tomaten-Sahnesauce Tortellini Tricolore ^{A, A1, C, G, I} Tomaten-sahne Sauce ^{G,A1}  	Blumenkohlaufauf dazu Salzkartoffeln Blumenkohlaufauf ^{6, A1,1} Salzkartoffeln  
Nährwerte	Kilojoule: 3253,4kJ / Kilokalorien: 594,9kcal / Fett: 11,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 3g / Zucker: 2,4g / Salz: 0,5g / : / :	Kilokalorien: 368,5kcal / KH: 6,3g / BE: 0,5BE / Fett: 5,9g / Zucker: 0g / Salz: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 4g / Kilojoule: 634,1kJ	Kilokalorien: 668,9kcal / KH: 88g / BE: 7,3BE / Fett: 17,1g / Zucker: 0g / Salz: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,4g / Kilojoule: 2958,3kJ	Kilojoule: 185229,2kJ / Kilokalorien: 45750,5kcal / Fett: 3,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,3g / Zucker: 0,1g / Salz: 0g / : / :	Kilokalorien: 368,5kcal / KH: 6,3g / BE: 0,5BE / Fett: 5,9g / Zucker: 0g / Salz: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 4g / Kilojoule: 634,1kJ
Gemüse	xxx	Rotkohl	Rahmspinat ^{A1,G}	xxx	Blumenkohl
Salat	Eisbergsalat mit Joghurdressing ^{C,G}	Bohnensalat	Farmersalat ^{G,C}	Salatmix French Dressing ^{J,C}	Gurkensalat ^{G,C}
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

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 Haselnüssen, H3 aus Walnüssen, H4 aus Cashewnüssen, H5 aus Pekannüssen, H6 aus Paranüssen, H7 aus Pistazien, H8 aus Macadamianüssen / I enthält Senf / J enthält Sellerie / 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!