
















# SPEISEANGEBOT

## Schulen

KW 25	Montag, 17.06.24	Dienstag, 18.06.24	Mittwoch, 19.06.24	Donnerstag, 20.06.24	Freitag, 21.06.24
<b>Menü 1</b>	<b>Badische Kartoffelsuppe mit Gemüse von Querfeld (krummes Gemüse, handgeschnitten) dazu ein Geflügelwienerele und ein Brötchen</b> Kartoffelsuppe <sup>G</sup> Brötchen <sup>A, A1, A3, G</sup> 	<b>"Pasta Asciutta"</b> Italienische Nudelpfanne mit Gabelspaghetti, Rinderhackfleisch, Erbsen und Möhren dazu Tomatensauce Pasta Asciutta <sup>A1</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1,1</sup> 	<b>Köttbular - Schwedische Fleischbällchen vom Geflügel in Rahmsauce dazu Vollkornreis</b> Köttbular Geflügel <sup>A, A1, C, G, I, J</sup> Rahmsauce <sup>1, GA1</sup> Vollkornreis 	<b>Geflügelbratwurst mit Bratensauce und Salzkartoffeln</b> Geflügelbratwurst <sup>2, 3, 8</sup> Bratensauce <sup>A1</sup> Salzkartoffeln 	<b>Fisch Nuggets vom Seelachsfilet aus nachhaltigerem Fischfang in Knusperpanade gebacken mit Remouladensauce dazu Drillinge</b> Kibbeling <sup>A, A1, C, D, G</sup> Remouladensauce <sup>1, 2, 9, A, A1, C, G, J</sup> Drillinge Kartoffel 
Nährwerte	Kilokalorien: 300kcal / KH: 53,6g / BE: 1,5BE / Fett: 0,8g / Zucker: g / Salz: 1,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g / Kilojoule: 1095,8kJ	Kilokalorien: 552,2kcal / KH: 53,8g / BE: 4,5BE / Fett: 22,7g / Zucker: 0,1g / Salz: 1,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 6,6g / Kilojoule: 2312,2kJ	Kilokalorien: 789,5kcal / KH: 93,5g / BE: 7,7BE / Fett: 8,8g / Zucker: 2g / Salz: 0,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,6g / Kilojoule: 3039,4kJ	Kilokalorien: 590,4kcal / KH: 8,9g / BE: 0,1BE / Fett: 0,5g / Zucker: 5,9g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Kilojoule: 1723,8kJ	Kilokalorien: 693,3kcal / KH: 31,5g / BE: 2,6BE / Fett: 2,2g / Zucker: 0g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,4g / Kilojoule: 775,6kJ
<b>Alternativ</b>	<b>Geflügelbällchen mit Tomatensauce dazu Kräuterreis</b> Geflügelbällchen <sup>8, A, A1, C, I</sup> Tomatensauce Kräuter Reis 	<b>Fischburger mit Remouladensauce und Salzkartoffeln</b> Fischfrikadelle <sup>A, A1, C, D, G, J, K</sup> Remouladensauce <sup>1, 2, 9, A, A1, C, J</sup> Salzkartoffeln 	<b>Pizza Tonno</b> Pizza Tonno <sup>D, G, A1</sup> 	<b>Hähnchenschnitzel dazu frischer Kartoffelsalat mit Eiern, Gurken und Schnittlauch</b> Hähnchenschnitzel <sup>8, A, A1, C</sup> Kartoffelsalat <sup>1, 2, 10, A, A1, C, J</sup> 	<b>Salatteller "Kreta" mit Weißkäse Paprika und Kräutervinaigrette</b> Salatteller <sup>10</sup> Topping Oliven Balkankäse <sup>6, G</sup> 
Nährwerte	Kilokalorien: 633,6kcal / KH: 87,4g / BE: 0,9BE / Fett: 6,3g / Zucker: 0,4g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 1g / Kilojoule: 1901kJ	Kilokalorien: 536,6kcal / KH: 20,1g / BE: 1,7BE / Fett: 0,2g / Zucker: g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 782,5kJ	Kilokalorien: 689,2kcal / KH: 89,9g / BE: 7,4BE / Fett: 21,1g / Zucker: 0,2g / Salz: 1,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 10g / Kilojoule: 2879kJ	Kilokalorien: 626,8kcal / KH: 24g / BE: 0BE / Fett: 13g / Zucker: 0,1g / Salz: 1,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,2g / Kilojoule: 1187,8kJ	Kilokalorien: 376,7kcal / KH: 29,4g / BE: 2,4BE / Fett: 4,5g / Zucker: g / Salz: 1,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,7g / Kilojoule: 1473,4kJ
<b>Vegetarisch</b>	<b>Gebackene Falafelbällchen an Joghurt-Minzdip und Tomaten-Kartoffelpüree</b> Falafelbällchen <sup>A1</sup> Minz Joghurt <sup>G</sup> Tomaten Kartoffelpüree <sup>G</sup> 	<b>Vegetarische Frühlingsrolle mit süß sauer Sauce dazu Langkornreis</b> Frühlingsrolle vegetarisch <sup>A, A1, C, F</sup> Süß Sauer Sauce <sup>3, 5, K, L</sup> Reis 	<b>Chinesisches Wokgemüse in Erdnussauce dazu Mie-Nudeln</b> Wokgemüse in Erdnussauce <sup>A, A1, F, E</sup> Mie-Nudeln <sup>K, A1</sup> 	<b>Vegane Linsenbolognese mit Sesam-Pasta</b> Linsenbolognese <sup>1</sup> Sesamnudeln <sup>E, H, K, A1</sup> 	<b>Pasta Napoli mit einer würzigen Tomaten-Basilikumsauce</b> Spaghetti <sup>A1</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1,1</sup> 
Nährwerte	Kilokalorien: 531,4kcal / KH: 11,9g / BE: 1BE / Fett: 0,4g / Zucker: g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Kilojoule: 514,9kJ	Kilojoule: 1743,4kJ / Kilokalorien: 614,5kcal / Fett: 1,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g / Zucker: g / Salz: 0g / / : / :	Kilokalorien: 959,9kcal / KH: 155,9g / BE: 12,9BE / Fett: 14,4g / Zucker: g / Salz: 1g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,9g / Kilojoule: 4050,5kJ	Kilokalorien: 793,1kcal / KH: 77g / BE: 6,4BE / Fett: 16,8g / Zucker: 0g / Salz: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,3g / Kilojoule: 2669,1kJ	Kilokalorien: 594kcal / KH: 68,8g / BE: 5,7BE / Fett: 11,4g / Zucker: 2,1g / Salz: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3g / Kilojoule: 3194,2kJ
<b>Gemüse</b>	<b>Broccoli</b>	<b>Blumenkohl</b>	<b>Mischgemüse</b>	<b>Bohngemüse in Rahm<sup>G, A1</sup></b>	<b>Rahmkarotten<sup>A1, G</sup></b>
<b>Salat</b>	<b>Eisbergsalat Dressing Joghurt<sup>C, 8</sup></b>	<b>Möhrensalat<sup>3, 5, 1</sup></b>	<b>Salat Beilage Mix Dressing Italien</b>	<b>Gurkensalat Rahm<sup>C, G</sup></b>	<b>Bohnensalat in Rahm<sup>G, C</sup></b>
<b>Dessert</b>	<b>Stracciatellaquark<sup>8</sup></b>	<b>Vanillepudding<sup>8</sup></b>	<b>Milchreis<sup>1, 8</sup></b>	<b>Müsliriegel<sup>a, e, g, a.1, a.3, a.4</sup></b>	<b>Erdbeerjoghurt<sup>8</sup></b>
<b>Obst</b>	<b>Saisonals Obst</b>	<b>Saisonals Obst</b>	<b>Saisonals Obst</b>	<b>Saisonals Obst</b>	<b>Saisonals 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!