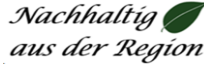









# SPEISEANGEBOT

## Schulen

KW 34	Montag, 19.08.24	Dienstag, 20.08.24	Mittwoch, 21.08.24	Donnerstag, 22.08.24	Freitag, 23.08.24
<b>Menü 1</b>	<b>Pichelsteiner Eintopf mit Wurzelgemüse von Querfeld (krummes Gemüse, handgeschnitten) Weißkohl und Rindfleisch dazu ein Brötchen</b> Pichelsteiner Eintopf I Brötchen <sup>A1,A2,A3,A5</sup>	<b>Geflügelfrikadelle dazu Bratenjus, und Salzkartoffeln</b> Rinderfrikadelle <sup>A1,C</sup> Bratensauce <sup>A1</sup> Salzkartoffeln	<b>Gulasch von der Putenkeule in Champignonrahmsauce dazu Langkornreis</b> Putenkeulengulasch <sup>A1, G, I</sup> Reis	<b>Aus der Region Bohnenschnitzel mit Kartoffeln untereinander gekocht, dazu eine grobe Bratwurst(Schwein)</b> Kartoffel - Bohnengemüse Metzgerbratwurst <sup>3,8</sup> 	<b>Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Semmelbröseln überbacken dazu Petersilienkartoffeln</b> Schlemmerfilet Bordelaise <sup>D,A1</sup> 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
<b>Vegetarisch</b>	<b>3 Stück Reibekuchen mit Apfelmus</b> Reibekuchen <sup>2, 3, 5, A, A1, C, L</sup> Apfelmus <sup>3</sup>  	<b>Pikante Gemüse Reispfanne in Tomatensauce mit Käse überbacken</b> Reispfanne <sup>G</sup>  	<b>Linsenbolognese vegetarische Bolognesauce mit Sesam-Pasta</b> Linsenbolognese Sesamnudeln <sup>K,A1</sup> 	<b>Bunte Tortellini Tricolore in einer würzigen Tomaten-Sahnesauce</b> Tortellini Tricolore <sup>A, A1, C, G, I</sup> Tomaten-sahne Sauce <sup>G,A1</sup>  	<b>Blumenkohlaufauf dazu Salzkartoffeln</b> Blumenkohlaufauf <sup>G, A1,1</sup> 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
<b>Gemüse</b>	xxx	<b>Rotkohl</b>	<b>Rahmspinat</b> <sup>A1,G</sup>	xxx	<b>Blumenkohl</b>
wahlweise					
<b>Salat</b>	<b>Eisbergsalat mit Joghurdressing</b> <sup>C,G</sup>	<b>Bohnensalat</b>	<b>Farmersalat</b> <sup>G,C</sup>	<b>Salatmix French Dressing</b> <sup>J,C</sup>	<b>Gurkensalat</b> <sup>G,C</sup>
<b>Dessert</b>	<b>Müsliriegel</b> <sup>A, A1, A3, A4, G</sup>	<b>Schokoladenpudding</b> <sup>G</sup>	<b>Erdbeerjoghurt</b> <sup>G</sup>	<b>Kuchen</b> <sup>A1,G,C</sup>	<b>Beerenquark</b> <sup>G</sup>
wahlweise					
<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 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!