

SPEISEANGEBOT Schulen

KW 41	Montag, 07.10.24	Dienstag, 08.10.24	Mittwoch, 09.10.24	Donnerstag, 10.10.24	Freitag, 11.10.24
Menü 1	Rheinischer Linseneintopf mit frischem Gemüse und Kartoffeln dazu ein Geflügelwienerle und ein Brötchen Linseneintopf, vegetarisch ¹ Geflügel Wiener ^{2, 3, 4, 6, F, I, 1} Brötchen ^{A, A1, A3, G}	Kleine Hähnchenkeule mit Wurzelgemüse in Currysauce geschmort dazu Langkornreis Hähnchenkeule Wurzelgem. Currysauce ^{G, K, A1} Reis	Spaghetti Bolognese mit Tomaten-Hackfleischsauce vom Rind und Gemüsewürfeln Spaghetti ^{A1} Bolognese Sauce Rind	Scheibe Kasselernackens(Schwein) mit Kartoffelstampf Spitzkohlrahmgemüse ^{A1, L, G} Kartoffelstampf ^G	Fischburger mit Salzkartoffeln Fischfrikadelle ^{A1, D, G} Salzkartoffeln
Nährwerte	Kilokalorien: 523,5kcal / KH: 61,6g / BE: 1,8BE / Fett: 1,4g / Zucker: g / Salz: 1,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,3g / Kilojoule: 2638,9kJ	Kilokalorien: 651,8kcal / KH: 73,7g / BE: 6,1BE / Fett: 0,6g / Zucker: 0g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Kilojoule: 2750,5kJ	Kilokalorien: 838,2kcal / KH: 53,8g / BE: 4,5BE / Fett: 16,3g / Zucker: 0g / Salz: 1,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,1g / Kilojoule: 2360,5kJ	Kilokalorien: 340,6kcal / KH: 25,5g / BE: 2BE / Fett: 9,7g / Zucker: g / Salz: 3,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,7g / Kilojoule: 1414,4kJ	Kilokalorien: 489,1kcal / KH: 13,2g / BE: 1,1BE / Fett: 2,7g / Zucker: 0g / Salz: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / Kilojoule: 1320,5kJ
Alternativ	Spanisches Salsa Hähnchen in Honig-Tomatensauce mit Mandeln dazu Ofenkartoffeln Hähnchenbrust Tomatensugo Kartoffel 	Schwedische Geflügel Köttbular mit Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeeren Köttbular Geflügel ^{A, A1, C, G, I, 1} Rahmsauce ^{1, 3, 5, G, L} Kartoffelpüree ^G 	Wiener Schnitzel vom Schwein mit Zitrone dazu Erdäpfel-Gurkensalat Schweineschnitzel ^{A, A1} Kartoffelsalat ^{1, 2} 	Pfannengyros von der Pute mit Tzatziki dazu Rosmarin Wedges Gyros Pute ⁴ Tzaziki ^{3, 5, G, L} Rosmarin Wedges 	Buchstabensuppe mit frischem Gemüse dazu ein Brötchen Gemüseeintopf ¹ Brötchen ^{A, A1, A3, G}
Nährwerte	Kilokalorien: 355kcal / KH: 27,7g / BE: 2,3BE / Fett: 11,3g / Zucker: 0g / Salz: 1,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,8g / Kilojoule: 1488,5kJ	Kilokalorien: 480kcal / KH: 38,5g / BE: 3,2BE / Fett: 5,5g / Zucker: g / Salz: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,3g / Kilojoule: 1649,4kJ	Kilokalorien: 402,1kcal / KH: 5,7g / BE: 0,5BE / Fett: 3g / Zucker: 0g / Salz: 0,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,1g / Kilojoule: 1074kJ	Kilokalorien: 2557kJ / Kilokalorien: 620,1kcal / Fett: 2,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,8g / Zucker: g / Salz: 0,3g / - / -	Kilokalorien: 390,4kcal / KH: 52,9g / BE: 0BE / Fett: 5,2g / Zucker: g / Salz: 1,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,2g / Kilojoule: 1638,7kJ
Vegetarisch	Blumenkohl Käsetaler dazu Schnittlauchsauce und Kürbis-Kartoffelpüree Blumenkohl - Käse Medaillon ^{A1, G, 1} Schnittlauchsauce ^{G, I, A1} Kartoffel- Kürbispüree ^G 	Kleine Pellkartoffeln in der Schale dazu cremiger Kräuterquark Drillinge Kartoffel Pellkartoffel Kräuter Quark ^G 	Kohl-Curry Spitzkohl, Kohlrabistifte und Rosenkohl nach indischer Art dazu Basmatireis Alu Gobhi ^{A1} Basmatireis 	Maultaschen, vegetarisch gefüllt dazu Gemüsejulienne in Käsesauce Maultaschen ^{A, A1, C, 1} Käsesauce ^{G, I, A1} 	Sardische Gnocchipfanne mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Kräutern angeschenkt in Olivenöl, verfeinert mit Tomatensaft  
Nährwerte	Kilokalorien: 299kcal / KH: 37,9g / BE: 3,2BE / Fett: 4,7g / Zucker: g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,6g / Kilojoule: 1266,2kJ	Kilokalorien: 233,7kcal / KH: 23,2g / BE: 1,9BE / Fett: 3,5g / Zucker: 2,1g / Salz: 0,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,7g / Kilojoule: 724,5kJ	Kilokalorien: 300,8kcal / KH: 39,5g / BE: 3,3BE / Fett: 2,2g / Zucker: g / Salz: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / Kilojoule: 1271kJ	Kilokalorien: 263,7kcal / KH: 12,6g / BE: 1BE / Fett: 3g / Zucker: 0,5g / Salz: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 2g / Kilojoule: 941,9kJ	Kilokalorien: 439,2kcal / KH: 74,7g / BE: 0,2BE / Fett: 11,3g / Zucker: 6,3g / Salz: 3g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,5g / Kilojoule: 1855,5kJ
Gemüse	xxx	Möhrenscheiben	Blumenkohl	Spitzkohl ^{1, I, A1, G}	Rahmspinat ^{G, I}
Salat	Eisbergsalat Dressing American ^{1, c, j}	Möhrensalat ^{3, 5, I}	Salatmix Dressing Joghurt ^{c, g}	Farmersalat ^{C, G}	Gurkensalat Rahm ^{C, G}
Dessert	Stracciatellajoghurt ^G	Vanillepudding ^g	Müsliriegel ^{a, e, g, a.1, a.3, a.4}	Fruchtjoghurt ^G	Kuchenstück ^{a, c, g, a.1}
Obst	Saisonlaes Obst	Saisonlaes Obst	Saisonlaes Obst	Saisonlaes Obst	Saisonlaes 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
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 Sellerie / **J** enthält Senf / **K** enthält Sesam / **L** enthält Schwefeldioxid; Sulfite / **M** enthält Lupine / **N** enthält Weichtiere
 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!

Legende
Hinweise