






SPEISEANGEBOT

Schulen

KW 04	Montag, 20.01.25	Dienstag, 21.01.25	Mittwoch, 22.01.25	Donnerstag, 23.01.25	Freitag, 24.01.25
Menü 1	Deftiger Wirsingepotpf mit Kartoffel und Gemüse dazu Kräutergeflügelbällchen und ein Brötchen Wirsingepotpf ^{G,1} Brötchen ^{A, A1, A3,}	Putenfleischkäse mit Bratenjus dazu Salzkartoffeln Fleischkäse ^{2, 3, 8} Bratensauce ^{A1} Salzkartoffeln	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsauce (Rind) mit Gemüswürfeln Spaghetti ^{A, A1} Bolognese Sauce Rind	Hähnchenkeule im Ofen geschmort dazu Paprikasauce und Butterreis Hähnchenkeule Paprika Rahmsauce ^{1, G} Reis	Mexikanischer Wurstgulasch (Rind, Geflügel) mit Mais Zwiebeln und Champignons dazu Nudeln Mexikanischer Wurstgulasch ^{1, 2, 3, 8, A1} Spiralnudeln ^{A1}
Nährwerte	Kilokalorien: 451kcal / KH: 46,5g / BE: 0,9BE / Fett: 9,3g / Zucker: 0,8g / Salz: 5,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,1g / Kilojoule: 1878,6kJ	Kilokalorien: 618,5kcal / KH: 8,4g / BE: 0,7BE / Fett: 1,1g / Zucker: 0g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / Kilojoule: 1927kJ	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: 825kcal / KH: 65,6g / BE: 5,4BE / Fett: 23,4g / Zucker: 1g / Salz: 0,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,4g / Kilojoule: 3442,4kJ	Kilokalorien: 848,4kcal / KH: 103,9g / BE: 8,6BE / Fett: 8,7g / Zucker: g / Salz: 1,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,5g / Kilojoule: 2544,3kJ
Alternativ	Geflügelfrikadelle mit Champignonrahmsauce dazu Kartoffelpüree Geflügelfrikadelle ^{A, A1, C} Champignonrahmsauce ^{1, G, A1} Kartoffelpüree ^G	Paniertes Hähnchenbrustschnitzel an Paprikarahmsauce dazu Rosmarinwedges Hähnchenschnitzel ^{A, A1} Paprikarahmsauce ^{1, G, A1} Rosmarinwedges	Salatteller mit Schinken und Käse dazu Frenchdressing Salatteller ¹⁰ Topping Schinken Käse ^{1, 2, 3, 8, G} Dressing French ^{C, G, J}	Pizza Margherita Pomodoro Pizza Margarita/Pomodoro ^G	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree Fischstäbchen Kartoffelpüree ^G
Nährwerte	Kilokalorien: 519,3kcal / KH: 34,8g / BE: 2,8BE / Fett: 7,6g / Zucker: 1g / Salz: 1g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,5g / Kilojoule: 1368,6kJ	Kilokalorien: 772,9kcal / KH: 3,9g / BE: 0,3BE / Fett: 0,8g / Zucker: 0,1g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g / Kilojoule: 1516kJ	Kilokalorien: 473,1kcal / KH: 31,4g / BE: 2,6BE / Fett: 12,3g / Zucker: g / Salz: 2,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,6g / Kilojoule: 1864,6kJ	Kilokalorien: 669,6kcal / KH: 90,3g / BE: 7,5BE / Fett: 20,9g / Zucker: 0,1g / Salz: 1,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 9,9g / Kilojoule: 2796,4kJ	Kilokalorien: 380,6kcal / KH: 32,9g / BE: 2,7BE / Fett: 6,3g / Zucker: g / Salz: 0,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,3g / Kilojoule: 1285,9kJ
Vegetarisch	Schupfnudeln mit Sauerkraut "untereinander gemischt" dazu Sauerrahmdip Schupfnudel mit Kraut ^{1, A, A1, C} Sauerrahm ^{G, L} 	Gemüsecurry in einer Kokos-Currysauce mit Ingwer und Koriander dazu Basmatireis Gemüsecurry ^{1, 3, A, A1, B, D, F, G, J, K} Basmatireis 	Kürbis Gnocchi Pfanne mit Balkankäse und Honig Kürbis Gnocchipfanne ^{1, A, A1, G} 	Chinakohl in Rahmsauce dazu Salzkartoffeln Chinakohl ^{1, G, A1} Salzkartoffeln 	"Spinat-Käseknödel" Semmelknödel gefüllt mit Blattspinat und Gouda-Käse dazu Möhren in Rahmsauce Spinat Käseknödel ^{A, A1, A2, C, G, I} Rahmkarotten ^{G, I} 
Nährwerte	Kilokalorien: 629,3kcal / KH: 62,3g / BE: 0,2BE / Fett: 29,4g / Zucker: 12,4g / Salz: 2,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 17,1g / Kilojoule: 2591,4kJ	Kilokalorien: 249,1kcal / KH: 16,3g / BE: 1,4BE / Fett: 1,3g / Zucker: g / Salz: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,3g / Kilojoule: 900,6kJ	Kilokalorien: 682,9kcal / KH: 96,2g / BE: 0,1BE / Fett: 1,4g / Zucker: 16,1g / Salz: 1,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,3g / Kilojoule: 2801,7kJ	Kilokalorien: 420,5kcal / KH: 4,2g / BE: 0,3BE / Fett: 6,7g / Zucker: 0g / Salz: 0,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,7g / Kilojoule: 1053,7kJ	Kilokalorien: 367kcal / KH: 9,2g / BE: 0,8BE / Fett: 0g / Zucker: 0g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 402,2kJ
Gemüse	Blumenkohl	Bayrischkraut	XXXX	Broccoli	Rahmmöhrrchen^{A1, G}
Salat	Eisbergsalat Dressing French^{C, G, J}	Farmersalat^{C, G}	Salat Beilage Mix Dressing Joghurt^{C, G}	Möhrensalat^{3, 5, I}	Gurkensalat^{G, C}
Dessert	Stracciatellajoghurt^B	Müsliriegel^{a, e, g, a.1, a.3, a.4}	Kuchenstück^{a, c, g, a.1}	Vanillepudding^B	Birnenquark^B
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 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; Sulfit / **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!