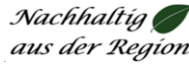






SPEISEANGEBOT

Schulen

KW 10	Montag, 03.03.25	Dienstag, 04.03.25	Mittwoch, 05.03.25	Donnerstag, 06.03.25	Freitag, 07.03.25
Menü 1	Rosenmontag Kantine geschlossen	Makkaroniauflauf "al forno" mit Rinderhackfleisch, Tomaten und Käse gratiniert	Rostbratwurst vom Schwein mit Senfsauce dazu Petersilienkartoffeln	Hühnerfrikasse mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen im Reisrand	Fischstäbchen knusprig gebacken dazu Stampfkartoffeln
		Makkaroniauflauf ^{1, A, A1, G, I}	Rostbratwurst ^{3, 8} Senf sauce ^{9, J, A1} Petersilienkartoffeln 	Hühnerfrikassee ^{A1, G} Reis	Fischstäbchen ^{A, A1, D} Kartoffelpüree ^G
Nährwerte		Kilokalorien: 856,6kcal / KH: 97,8g / BE: 18E / Fett: 27,1g / Zucker: 3,9g / Salz: 2,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 14,5g / Kilojoule: 3615,8kJ	Kilokalorien: 561kcal / KH: 0,2g / BE: 0BE / Fett: 0g / Zucker: 0g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 226,8kJ	Kilokalorien: 520,7kcal / KH: 80,3g / BE: 6,5BE / Fett: 0,9g / Zucker: 0,6g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g / Kilojoule: 2249,3kJ	Kilokalorien: 558,9kcal / KH: 66,9g / BE: 3,8BE / Fett: 15,9g / Zucker: g / Salz: 1,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,5g / Kilojoule: 2338,6kJ
Alternativ		Hähnchenschnitzel dazu Paprikarahmsauce und Kartoffelspalten	Spaghetti Bolognese (Rind)	Geflügel Wiener dazu frischer Kartoffelsalat mit Eiern, Gurken und Schnittlauch	Bunter Salatteller mit Chicken Wings und American Dressing
		Hähnchenschnitzel ^{8, A, A1} Paprika Rahmsauce ^{1, G, A1} Kartoffelspalten	Spaghetti ^{A, A1} Bolognese Sauce Rind ^I	Kartoffelsalat ^{1, 2, 10, A, A1, C, J, G} Geflügel Wiener ^{2, 3, 8, G, I, J}	Salatteller ¹⁰ Topping Hähnchen Dressing American ^{1, C, J}
Nährwerte		Kilokalorien: 627,3kcal / KH: 55,8g / BE: 2,8BE / Fett: 19,8g / Zucker: 2,7g / Salz: 2,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 5g / Kilojoule: 2600,6kJ	Kilokalorien: 805,6kcal / KH: 47,7g / BE: 4BE / Fett: 16,6g / Zucker: 0g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,4g / Kilojoule: 2048,8kJ	Kilokalorien: 440kcal / KH: 0,1g / BE: 0BE / Fett: 0g / Zucker: 0g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 637kJ	Kilokalorien: 410,9kcal / KH: 33,2g / BE: 2,5BE / Fett: 13,7g / Zucker: g / Salz: 2,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,6g / Kilojoule: 1523,4kJ
Vegetarisch		Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung und frischen Champignons "à la crème"	Frischer Blumenkohl "polnische Art" garniert mit brauner Butter und Semmelbröseln dazu Kräuterkartoffelpüree	Bunte Tortellini Tricolore in einer würzigen Käse-Walnussauce dazu ein Beilagensalat	Brokkoli-Oliven Quiche mit Ziegenfrischkäse, gehacktem Brokkoli, rote Bete, Oliven und Zitronenabrieb mit Ei und Sahne im Ofen gebacken
		Kartoffeltaschen ^G Champignons ^{G, IA1} 	Blumenkohl ^{1, A1} Kartoffelstampf ^G 	Tortellini Tricolore ^{A1, C, G} Käse-Walnuß Sauce ^{G, A1, H3} 	Quiche ^{2, 9, C, G, A1} 
Nährwerte		Kilokalorien: 366kcal / KH: 3,6g / BE: 0,2BE / Fett: 0,5g / Zucker: 0g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Kilojoule: 386,7kJ	Kilokalorien: 484,6kcal / KH: 31,1g / BE: 2,6BE / Fett: 21,7g / Zucker: g / Salz: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 12,9g / Kilojoule: 2020,7kJ	Kilokalorien: 618,4kcal / KH: 51,4g / BE: 4,3BE / Fett: 23,2g / Zucker: 0,1g / Salz: 1,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 11,3g / Kilojoule: 2688,7kJ	Kilokalorien: 379,3kcal / KH: 62,8g / BE: 51,9BE / Fett: 82,6g / Zucker: g / Salz: 8,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 27,4g / Kilojoule: 15870,1kJ
Gemüse		Blumenkohl	Vichykarotten	xxxx	Mischgemüse
wahlweise					
Salat		Möhrensalat	Endiviansalat Joghurdressing ^{C, G}	Bohnensalat in Rahm ^G	Gurkensalat ^{G, C}
Dessert		Müsliriegel ^{a, e, g, a.1, a.3, a.4}	Schokoladenpudding ^G	Milchreis ^G	Kuchenstück ^{a, c, g, a.1}
wahlweise					
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

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 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!