








# SPEISEANGEBOT

## Schulen

KW 14	Montag, 31.03.25	Dienstag, 01.04.25	Mittwoch, 02.04.25	Donnerstag, 03.04.25	Freitag, 04.04.25
<b>Menü 1</b>	<b>Deftiger Wirsingepotopf mit Kartoffel und Gemüse dazu Kräutergeflügelbällchen und ein Brötchen</b>  Wirsingepotopf <sup>G,1</sup> Brötchen <sup>A, A1, A3,</sup>	<b>Putenfleischkäse mit Bratenjus dazu Salzkartoffeln</b>  Fleischkäse <sup>2, 3, 8</sup> Bratensauce <sup>A1</sup> Salzkartoffeln	<b>Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsauce (Rind) mit Gemüswürfeln</b>  Spaghetti <sup>A, A1</sup> Bolognese Sauce Rind	<b>Hähnchenkeule im Ofen geschmort dazu Paprikarahmsauce und Butterreis</b>  Hähnchenkeule Paprika Rahmsauce <sup>1, G</sup> Reis	<b>Mexikanischer Wurstgulasch (Rind, Geflügel) mit Mais Zwiebeln und Champignons dazu Nudeln</b>  Mexikanischer Wurstgulasch <sup>1, 2, 3, 8, A1</sup> Spiralnudeln <sup>A1</sup>
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
<b>Alternativ</b>	<b>Geflügelfrikadelle mit Champignonrahmsauce dazu Kartoffelpüree</b>  Geflügelfrikadelle <sup>A, A1, C</sup> Champignonrahmsauce <sup>1, G, A1</sup> Kartoffelpüree <sup>G</sup>	<b>Paniertes Hähnchenbrustschnitzel an Paprikarahmsauce dazu Rosmarinwedges</b>  Hähnchenschnitzel <sup>A, A1</sup> Paprikarahmsauce <sup>1, G, A1</sup> Rosmarinwedges	<b>Salatteller mit Schinken und Käse dazu Frenchdressing</b>  Salatteller <sup>10</sup> Topping Schinken Käse <sup>1, 2, 3, 8, G</sup> Dressing French <sup>C, G, J</sup>	<b>Pizza Margherita Pomodoro</b>  Pizza Margarita/Pomodoro <sup>G</sup>	<b>Fischstäbchen mit Kartoffelpüree</b>  Fischstäbchen Kartoffelpüree <sup>G</sup>
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
<b>Vegetarisch</b>	<b>Schupfnudeln mit Sauerkraut "untereinander gemischt" dazu Sauerrahmdip</b>  Schupfnudel mit Kraut <sup>1, A, A1, C</sup> Sauerrahm <sup>G, L</sup> 	<b>Gemüsecurry in einer Kokos-Currysauce mit Ingwer und Koriander dazu Basmatireis</b>  Gemüsecurry <sup>1, 3, A, A1, B, D, F, G, J, K</sup> Basmatireis 	<b>Kürbis Gnocchi Pfanne mit Balkankäse und Honig</b>  Kürbis Gnocchipfanne <sup>1, A, A1, G</sup>  	<b>Chinakohl in Rahmsauce dazu Salzkartoffeln</b>  Chinakohl <sup>1, G, A1</sup> Salzkartoffeln 	<b>"Spinat-Käseknödel" Semmelknödel gefüllt mit Blattspinat und Gouda-Käse dazu Möhren in Rahmsauce</b>  Spinat Käseknödel <sup>A, A1, A2, C, G, I</sup> Rahmkarotten <sup>G, I</sup>  
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
<b>Gemüse</b>	<b>Blumenkohl</b>	<b>Kohlrabi</b>	<b>XXXX</b>	<b>Broccoli</b>	<b>Rahmmöhrrchen<sup>A1, G</sup></b>
<b>Salat</b>	<b>Eisbergsalat Dressing French<sup>C, G, J</sup></b>	<b>Farmersalat<sup>C, G</sup></b>	<b>Salat Beilage Mix Dressing Joghurt<sup>C, G</sup></b>	<b>Möhrensalat<sup>3, 5, I</sup></b>	<b>Gurkensalat<sup>G, C</sup></b>
<b>Dessert</b>	<b>Stracciatellajoghurt<sup>B</sup></b>	<b>Müsliriegel<sup>a, e, g, a.1, a.3, a.4</sup></b>	<b>Kuchenstück<sup>a, c, g, a.1</sup></b>	<b>Vanillepudding<sup>B</sup></b>	<b>Birnenquark<sup>B</sup></b>
<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 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 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!