









SPEISEANGEBOT

Schulen

KW 15	Montag, 07.04.25	Dienstag, 08.04.25	Mittwoch, 09.04.25	Donnerstag, 10.04.25	Freitag, 11.04.25
Menü 1	Cremige Käse-Lauchsuppe mit Kartoffelwürfeln und Rinderhackfleisch, dazu ein Mehrkornbrötchen Lauchsuppe ^{G, I, A1} Vollkorn Brötchen ^{A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, K}	Nudelauflauf "al forno" mit Rinderhackfleisch Tomaten und Käse Makkaroniauflauf ^{1, A, A1, G, I}	Farfalle Carbonara Schmetterlingsnudeln mit Schinken-Sahnesauce(Geflügel) Farfalle Carbonara ^{1, 2, 3, A, A1, F, G, I}	Geflügelbratwurst mit Rahmsauce und Kartoffel-Möhrengemüse "bürgerlich" Geflügelbratwurst Rahmsauce ^{G, A1} Möhren-Kartoffelgemüse ^{1, I, G} 	Kibbeling gebackene Seelachshappen aus nachhaltigem Fischfang mit Dill-Hoinigsauce und Kräuterreis Kibbeling ^{A, A1, C, D, G} Dill Honigsauce ^{G, I, A1} Kräuter Reis
Nährwerte	Kilokalorien: 652,7kcal / KH: 69,1g / BE: 5,88E / Fett: 7,8g / Zucker: 0g / Salz: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,5g / Kilojoule: 2495,7kJ	Kilokalorien: 826,5kcal / KH: 96,5g / BE: 0,98E / Fett: 27,1g / Zucker: 3,9g / Salz: 2,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 14,5g / Kilojoule: 3645,5kJ	Kilokalorien: 736,9kcal / KH: 41,1g / BE: 3,48E / Fett: 14,3g / Zucker: 2,3g / Salz: 2,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,3g / Kilojoule: 2189,9kJ	Kilokalorien: 493,7kcal / KH: 44,2g / BE: 3,68E / Fett: 12,6g / Zucker: g / Salz: 1,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,8g / Kilojoule: 2062,7kJ	Kilokalorien: 711kcal / KH: 101,4g / BE: 8,18E / Fett: 0,8g / Zucker: 3,8g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g / Kilojoule: 2286kJ
Alternativ	Pfannengyros Pute mit Tzaziki dazu Kartoffelspalten Gyros Pute ^{4, J} Tzaziki ^{3, 5, G, L} Kartoffelspalten	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Schaschliksauce dazu Rosmarinkartoffeln Hähnchenschnitzel ^{8, A, A1, C} Schaschliksauce ^{2, 10, A, A1} Rosmarinkartoffeln	Pizza mit Putenschinken und Ananas Pizza Hawaii ^{G, A1, 3}	Käsemakkaroni mit Tomatensauce Käsemakkaroni ^{A, A1, G} Tomatensauce	Salatteller mit Hähnchenbruststreifen dazu Frenchdressing Salatteller ¹⁰ Topping Hähnchenbrust Dressing Balsamico ¹
Nährwerte	Kilokalorien: 653,5kcal / KH: 9,2g / BE: 0,48E / Fett: 37,2g / Zucker: g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 11,6g / Kilojoule: 2235,4kJ	Kilokalorien: 552,1kcal / KH: 70,5g / BE: 3,18E / Fett: 18,5g / Zucker: 7,6g / Salz: 3,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,1g / Kilojoule: 2302,7kJ	Kilokalorien: 689,2kcal / KH: 89,9g / BE: 7,48E / Fett: 21,1g / Zucker: 0,2g / Salz: 1,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 10g / Kilojoule: 2879kJ	Kilokalorien: 814,5kcal / KH: 11,2g / BE: 0,98E / Fett: 19,7g / Zucker: 0,1g / Salz: 1,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 10,7g / Kilojoule: 1222,4kJ	Kilokalorien: 328,9kcal / KH: 29,5g / BE: 2,48E / Fett: 3,2g / Zucker: g / Salz: 1,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,7g / Kilojoule: 1096,4kJ
Vegetarisch	"Alu Gobhi" indisches Gemüse ragout mit Blumenkohl Kartoffeln und Kichererbsen in Kurkuma-Currysauce dazu Reis Alu Gobhi ^{1, 3, A, B, D, F, G, I, L, K} Reis 	Grünkern-Käsemedaillon an Tomaten-Kräutersauce mit Karotten-Karoffelpüree Grünkern ^{A, A1, C, F, G, I, K} Tomaten Basilikumsauce ^{1, 1} Kartoffelpüree ^G  	Klassische kleine Pellkartoffeln, dazu Schnittlauchquark Drillinge Kartoffel Pellkartoffel Kräuter Quark ^{3, 5, G, L}  	Mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Aubergine und Champignons dazu Reis Gemüsepfanne ¹ Reis 	Nudelgratin in Rahmsauce mit frischem Gemüse und Käse überbacken Nudel Gratin ^{1, A, A1, G, I} 
Nährwerte	Kilokalorien: 531,4kcal / KH: 100,3g / BE: 8,48E / Fett: 2,6g / Zucker: g / Salz: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,7g / Kilojoule: 2222kJ	Kilokalorien: 561kcal / KH: 37g / BE: 3,18E / Fett: 5,1g / Zucker: g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 3g / Kilojoule: 1155,6kJ	Kilokalorien: 237,2kcal / KH: 23,4g / BE: 1,98E / Fett: 3,6g / Zucker: 2,1g / Salz: 0,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,7g / Kilojoule: 738,7kJ	Kilokalorien: 404,4kcal / KH: 29,8g / BE: 3,38E / Fett: 22,4g / Zucker: g / Salz: 1,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,2g / Kilojoule: 1692,7kJ	Kilokalorien: 531,7kcal / KH: 64,8g / BE: 4,48E / Fett: 13,6g / Zucker: 7,2g / Salz: 1g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,4g / Kilojoule: 2299,1kJ
Gemüse	xxxx	Kohlrabi in Rahm ^{G, A1}	Kaisergemüse (Broccoli, Möhren, Blumenkohl)	xxxx	Pfannengemüse
wahlweise					
Salat	Krautsalat ^{3, 5}	Gurkensalat in Rahm ^{C, G}	Endiviensalat mit Joghurdressing ^{C, G}	Farmersalat ^{G, C}	Möhrensalat ^L
Dessert	Erdbeerquark ^G	Kuchenstück ^{a, C, G, a.1}	Vanillepudding ^B	Beerenjoghurt ^B	Müsliriegel ^{a, e, g, a.1, a.3, a.4}
wahlweise					
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 geschwärzt / 7 gewachst / 8 mit Phosphat / 9 mit Süßungsmittel(n) / 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Legende

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!