








SPEISEANGEBOT

Schulen

KW 18	Montag, 28.04.25	Dienstag, 29.04.25	Mittwoch, 30.04.25	Donnerstag, 01.05.25	Freitag, 02.05.25
Menü 1	Badische Kartoffelsuppe mit Wintergemüse von Querfeld dazu ein Geflügelwiener und ein Brötchen Kartoffelsuppe Geflügelwiener ^{2,3,8,1} Brötchen ^{A, A1, A3, G} 	"Pasta Asciutta" Nudelpfanne mit Rinderhackfleisch, Erbsen und Möhren untereinander und dazu Tomatensauce Pasta Asciutta ^{A1} Tomaten Basilikumsauce	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree Nürnberger Rostbratwürstchen ^{8, G} Kartoffelpüree ^G	Feiertag	Fischfrikadelle mit Remouladensauce dazu frische Kartoffeldrillinge Fischfrikadelle ^{A1,D,G} Remouladensauce ^{1, 2, 9, A, A1, C, G, J} Drillinge Kartoffel
Nährwerte	Kilokalorien: 599,6kcal / KH: 60,7g / BE: 2,1BE / Fett: 0,9g / Zucker: g / Salz: 1,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g / Kilojoule: 1236,4kJ	Kilokalorien: 552,2kcal / KH: 53,8g / BE: 4,5BE / Fett: 22,7g / Zucker: 0,1g / Salz: 1,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 6,6g / Kilojoule: 2312,2kJ	Kilokalorien: 581,2kcal / KH: 39,7g / BE: 3,3BE / Fett: 5,4g / Zucker: g / Salz: 1g / davon gesättigte Fettsäuren: 3g / Kilojoule: 1325kJ		Kilokalorien: 841,5kcal / KH: 37,5g / BE: 3,1BE / Fett: 10,5g / Zucker: 0g / Salz: 1g / davon gesättigte Fettsäuren: 2g / Kilojoule: 2221,4kJ
Alternativ	Hähnchenbrust gebraten dazu bunter Nudelsalat Hähnchenbrust Nudelsalat ^{3, 5, 9, J, L}	Paniertes Hähnchenschnitzel dazu Champignonrahmsauce und Kartoffeln Hähnchenschnitzel ^{8, A, A1} Champignon Rahmsauce ^{1, 3, 5, L, G, A1} Salzkartoffeln	Mildes Geflügelcurry mit Zwiebeln, Paprika und Kokosmilch abgeschmeckt dazu Kartoffelstampf Putenkeulengulasch ^{1, 3, A, A1, B, D, F, G, I, J, K} Kartoffelstampf ^G		
Nährwerte	Kilokalorien: 571,7kcal / KH: 66,5g / BE: 5,2BE / Fett: 14,5g / Zucker: g / Salz: 1,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,9g / Kilojoule: 2392,3kJ	Kilokalorien: 414,3kcal / KH: 41,2g / BE: 1,7BE / Fett: 13g / Zucker: g / Salz: 1,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,9g / Kilojoule: 1738,2kJ	Kilokalorien: 515,3kcal / KH: 23,4g / BE: 1,9BE / Fett: 4,7g / Zucker: g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,8g / Kilojoule: 2398,3kJ		
Vegetarisch	Vollkornspaghetti an Kürbis-Tomatensugo dazu ein Gemüsebagel Vollkorn Nudel ^{A1} Kürbis Tomatensugo Gemüse Bagel ^{A, A1, A5, C, F, G, I, J} 	Schlemmerrührei mit Püree Rührei ^{G,C} Kartoffelpüree ^G  	Frische Rosmarindrillinge mit mediterranem Gemüse dazu Sour Creme Rosmarindrillinge mit Gemüse Sour Creme ^G  		Bunter Gemüseauflauf mit Nudeln in Rahmsauce mit Käse überbacken Makkaroni Gemüseauflauf ^{A, A1, F, G} 
Nährwerte	Kilokalorien: 668,6kcal / KH: 86,3g / BE: 7,2BE / Fett: 8,1g / Zucker: 0g / Salz: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,2g / Kilojoule: 2516,8kJ	Kilokalorien: 570,2kcal / KH: 11,5g / BE: 1BE / Fett: 13,5g / Zucker: 0g / Salz: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 4g / Kilojoule: 1669,4kJ	Kilokalorien: 354,6kcal / KH: 45,9g / BE: 3BE / Fett: 12,7g / Zucker: g / Salz: 0,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 6g / Kilojoule: 1494,6kJ		Kilokalorien: 712,3kcal / KH: 14,2g / BE: 1,2BE / Fett: 4,5g / Zucker: g / Salz: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,4g / Kilojoule: 1127,8kJ
Gemüse	xxx	Rahmspinat ^{G, I, A1}	Sauerkraut ^{1, I}		Blumenkohl
Salat	Eisbergsalat Dressing Joghurt ^{C, G}	Gurkensalat ^{G,C}	Möhrensalat ^{3, 5, L}		Bohnensalat ^L
Dessert	Müsliriegel ^{A, A1, A3, A4, G}	Schokoladenpudding ^G	Erdbeerjoghurt ^G		Beerenquark ^G
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 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!