

## SPEISEANGEBOT Fröbel

KW 35	Montag, 25.08.2025	Dienstag, 26.08.2025	Mittwoch 27.08.2025	Donnerstag, 28.08.2025	Freitag, 29.08.2025
<b>Tagesgericht I</b>		<b>Veganes Gericht</b> <b>Papa Arrugadas kleine Kartoffeln in Salzkruste dazu gebratenes Gemüse in Kräutern -Limettenmarinade Mojo Verde Koriander Dip</b> Gemüsepfanne <sup>1</sup> Mojo Drillinge Kartoffel  Fett: 17,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,3g / KH: 42,9g / Zucker: g / Kilokalorien: 829,8kcal / Salz: 0,2g / Kilojoule: 3441kJ / Eiweiß (Protein): 9,5g	<b>Veganes Gericht</b> <b>Gemüse-Bagel mit einer würzigen Tomaten Basilikumsauce dazu Champignon-Pilaw</b> Gemüse Bagel <sup>A, A1, A5, C, F, G, L, J</sup> Basilikum-Tomatensauce <sup>1, 1</sup> Champignon - Pilaw  Fett: 5,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 1g / KH: 93,4g / Zucker: 0,3g / Kilokalorien: 624,2kcal / Salz: 0g / Kilojoule: 2359,7kJ / Eiweiß (Protein): 9,5g	<b>Farfalle Carbonara Schmetterlingsnudeln mit Schinken-Sahnesauce dazu ein bunter Salat mit Frenchdressing</b> Farfalle Carbonara <sup>1, A, A1, C, F, G, I</sup> Salat Beilage Mix Dressing French <sup>C, G, J</sup> Fett: 20,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 6,3g / KH: 40,8g / Zucker: 1,9g / Kilokalorien: 786,9kcal / Salz: 1,9g / Kilojoule: 2400,7kJ / Eiweiß (Protein): 14,6g	<b>Makkaroni Gemüseauflauf "Royal" mit Tomaten, Zucchini und Paprika in Ei und Sahne gebacken</b> Makkaroni Gemüseauflauf <sup>A, A1, C, F, G</sup>  Fett: 4,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,4g / KH: 9,8g / Zucker: g / Kilokalorien: 670,5kcal / Salz: 0,2g / Kilojoule: 786,6kJ / Eiweiß (Protein): 6,7g
<b>Tagesgericht II</b>		<b>Panierte Seelachsschnitte aus nachhaltigem Fischfang mit Dillsauce dazu Salzkartoffeln und Eisbergsalat in Frenchdressing</b> Seelachsfilet <sup>9, G, L, J</sup> Dillsauce <sup>9, G, L, J</sup> Salzkartoffeln Eisbergsalat  Fett: 9g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,3g / KH: 55,9g / Zucker: g / Kilokalorien: 460,6kcal / Salz: 1,3g / Kilojoule: 2021,9kJ / Eiweiß (Protein): 15,8g	<b>Geflügelbratwurst mit Kartoffel-Möhrengemüse</b> Geflügelbratwurst Möhren-Kartoffelgemüse <sup>1, 1</sup>  Fett: 12,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,8g / KH: 44,2g / Zucker: g / Kilokalorien: 475,7kcal / Salz: 1,8g / Kilojoule: 1988,5kJ / Eiweiß (Protein): 20,8g	<b>Vegan 5 St Brokkoli Nuggets auf Tomatenragout dazu Gemüse Cous Cous</b> Nuggets <sup>A1, A3, C, F, G</sup> Tomatensugo Cous Cous <sup>A, F, G, L, J</sup>   Fett: 20,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 3g / KH: 24,1g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 439,9kcal / Salz: 0,3g / Kilojoule: 1421,6kJ / Eiweiß (Protein): 890,7mg	<b>Zwei kleine Geflügelbällchen mit Djuvecreis und kalter, scharfer Harissa - Joghurtsauce</b> Geflügelkräuterbällchen <sup>8, A, A1, C, I</sup> Harissa Joghurtsauce <sup>2, 3, 5, G, L</sup> Djuvecreis <sup>1</sup> Fett: 3,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g / KH: 6,8g / Zucker: g / Kilokalorien: 501,8kcal / Salz: 0g / Kilojoule: 296,4kJ / Eiweiß (Protein): 2,1g
<b>Gluten- &amp; Laktosefreie Kost</b>		<b>Veganes Gericht</b> <b>Papa Arrugadas kleine Kartoffeln in Salzkruste dazu gebratenes Gemüse in Kräutern -Limettenmarinade Mojo Verde Koriander Dip</b> Gemüsepfanne <sup>1</sup> Mojo Drillinge Kartoffel  Fett: 17,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,3g / KH: 42,9g / Zucker: g / Kilokalorien: 829,8kcal / Salz: 0,2g / Kilojoule: 3441kJ / Eiweiß (Protein): 9,5g	<b>Bunter Gemüse Vollkornreis mit frischem Zucchini gemüse und Basilikumsauce</b> Gemüse Vollkornreis <sup>1</sup> Basilikum-Tomatensauce <sup>1, 1</sup> Zucchini Fett: 11,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,1g / KH: 43,7g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 576,7kcal / Salz: 0,4g / Kilojoule: 2428,7kJ / Eiweiß (Protein): 33,4g	<b>Bami Goreng vegan Asia Bratnudeln mit Gemüse Weißkohl Paprika Möhren Sprossen</b> Bami Goreng <sup>F, K</sup>  Fett: 7,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,1g / KH: 85,5g / Zucker: g / Kilokalorien: 547,4kcal / Salz: 0,6g / Kilojoule: 2251,1kJ / Eiweiß (Protein): 19,1g	
<b>Dessert</b>		<b>Apfel</b> Kilojoule: 328,5kJ / Kilokalorien: 78kcal / Fett: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Zucker: g / Salz: 0g / : / :	<b>Pudding</b> Kilojoule: 301kJ / Kilokalorien: 70,7kcal / Fett: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: / Zucker: 14,8g / Salz: 0g / : / :	<b>Kuchenstück<sup>A, A1, C, G</sup></b> Kilojoule: 1022,1kJ / Kilokalorien: 243,7kcal / Fett: 9,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,7g / Zucker: 18,6g / Salz: 0,4g / : / :	

Änderungen vorbehalten



**Betriebsstätte:**  
 Kreishaus  
 Am Rübezahlwald 7  
 51469 Bergisch Gladbach  
 Ansprechpartner: Herr Simons  
 Telefon Küche: 02202 / 132 505  
 Telefon Büro: 02202 / 98 31 745  
 Mail: kreishaus.g@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 Haselnüssen, H3 aus Walnüssen, H4 aus Cashewnüssen, H5 aus Pekannüssen, H6 aus Paranüssen, H7 aus Pistazien, H8 aus Macadamianüssen / 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. Änderungen vorbehalten!