

SPESSENANGEBOT

Fröbel

KW 13	Montag, 23.03.2026	Dienstag, 24.3.2026	Mittwoch 25.3.2026	Donnerstag, 26.3.2026	Freitag 37.3.2026
Tagesgericht I	Badische Kartoffelsuppe mit Gemüse dazu ein Brötchen und eine Geflügelbratwurst	Rahmblumenkohl in Käsesauce überbacken dazu Salzkartoffeln	Vegan Bami Goreng mit Wokgemüse und Sojageschnetzeltem in Hoisin Sauce dazu Mie-Nudeln	Vegane Linsenbolognese mit Sesam-Pasta dazu frischer Marktsalat mit Italiendressing	
	Kartoffelsuppe ⁱ Bratwurst ⁱ Brötchen ^{a, b, a.1, a.3} 	Blumenkohl Auflauf ^{b, i} Salzkartoffeln 	Bami Goreng Soja ^{a, f, k, a.1} Mie-Nudeln ^k 	Linsenbolognese ⁱ Sesamnudeln ^{a, h, k} Salat Dressing Italien 	
Nährwerte	Fett: 27,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 9,8g / KH: 63,1g / Zucker: g / Kilokalorien: 607,1kcal / Salz: 3g / Kilojoule: 2533,6kJ / Eiweiß (Protein): 25g	Fett: 9g / davon gesättigte Fettsäuren: 6,1g / KH: 40,8g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 318,4kcal / Salz: 0,6g / Kilojoule: 1396,3kJ / Eiweiß (Protein): 10,7g	Fett: 14,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,9g / KH: 155,9g / Zucker: g / Kilokalorien: 959,9kcal / Salz: 1g / Kilojoule: 4050,5kJ / Eiweiß (Protein): 35,5g	Fett: 17,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,4g / KH: 91,7g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 692,2kcal / Salz: 0,5g / Kilojoule: 3056,6kJ / Eiweiß (Protein): 24,5g	
Tagesgericht II	5 St Gebackene Falafelbällchen an Joghurt-Minzdip dazu Brokkoliröschen und Gemüsebulgur	"Pasta Asciutta" Italienische Nudelpfanne mit Gabelspaghetti, Rinderhackfleisch, Erbsen und Möhren dazu Tomatensauce	5 St Köttbular - Schwedische Fleischbällchen vom Geflügel in Rahmsauce dazu Vollkornreis und gemischter Salat mit Frenchdressing	4 St Fisch Nuggets vom Seelachsfilet aus nachhaltiger Fischfang in Knusperpanade gebacken mit Remouladensauce dazu Drillinge und Bohnensalat	
	Falafelbällchen ^a Minz Joghurt ^{a, 5, g, i} Brokkoli ⁱ Gemüse Rulaur ^{a, i} 	Pasta Asciutta Tomaten Basilikumsauce ^{1, i}	Köttbular Geflügel ^{a, c, g, i, j, a.1} Rahmsauce ^{1, 8} Vollkornreis Endiviensalat	Kibbeling ^{a, c, d, g, a.1} Remouladensauce ^{1, 2, 9, a, c, g, j, a.1} Drillinge Kartoffel Bohnensalat ^{3, 5, i}	
Nährwerte	Fett: 2,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,4g / KH: 4,6g / Zucker: g / Kilokalorien: 885,2kcal / Salz: 0,1g / Kilojoule: 299,8kJ / Eiweiß (Protein): 5,1g	Fett: 22,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 6,6g / KH: 54,2g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 540,3kcal / Salz: 1,4g / Kilojoule: 2263,6kJ / Eiweiß (Protein): 26,4g	Fett: 8,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,6g / KH: 91,2g / Zucker: 1,9g / Kilokalorien: 712,5kcal / Salz: 0,7g / Kilojoule: 2788,6kJ / Eiweiß (Protein): 8,6g	Fett: 2,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,4g / KH: 31,5g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 693,3kcal / Salz: 0g / Kilojoule: 775,6kJ / Eiweiß (Protein): 4,1g	
Gluten- & Laktosefreie Kost	Badische Kartoffelsuppe mit Gemüse dazu Brot und eine Geflügelbratwurst	"Pasta Asciutta" Italienische Nudelpfanne mit Pennenudeln, Rinderhackfleisch, Erbsen und Möhren dazu Tomatensauce	Vegan Bami Goreng mit Wokgemüse und Sojageschnetzeltem in Hoisin Sauce dazu Mie-Nudeln	Vegane Linsenbolognese mit Sesam-Pasta dazu frischer Marktsalat mit Italiendressing	
	Kartoffelsuppe ⁱ Bratwurst ⁱ Brot 	Pasta Asciutta Tomaten Basilikumsauce ^{1, i}	Bami Goreng Soja ^{a, f, k, a.1} Mie-Nudeln ^k 	Linsenbolognese ⁱ Sesamnudeln ^{a, h, k} Salat Dressing Italien 	
Nährwerte	Fett: 8,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,3g / KH: 30,5g / Zucker: 3,3g / Kilokalorien: 517,6kcal / Salz: 0,6g / Kilojoule: 2233,3kJ / Eiweiß (Protein): 8g	Fett: 8g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,9g / KH: 32,5g / Zucker: g / Kilokalorien: 470,7kcal / Salz: 1,1g / Kilojoule: 1758,1kJ / Eiweiß (Protein): 40g	Fett: 13,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,2g / KH: 67,5g / Zucker: 2,1g / Kilokalorien: 563kcal / Salz: 0,4g / Kilojoule: 2354,8kJ / Eiweiß (Protein): 30,6g	Fett: 0,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / KH: 11,5g / Zucker: g / Kilokalorien: 244,9kcal / Salz: 0,2g / Kilojoule: 1033,6kJ / Eiweiß (Protein): 3,1g	
Dessert	Schokopudding^G	Mandarinen	Banane	Dunstapfelstücke	Haselnusspudding
	Kilojoule: 524kJ / Kilokalorien: 125kcal / Fett: 5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,3g / Zucker: 14,7g / Salz: 0,1g / : / :	Kilojoule: 328,5kJ / Kilokalorien: 78kcal / Fett: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Zucker: g / Salz: 0g / : / :	Kilojoule: 301kJ / Kilokalorien: 70,7kcal / Fett: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: / Zucker: 14,8g / Salz: 0g / : / :	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.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 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.
Änderungen vorbehalten!