

SPEISEANGEBOT Frübel

KW 14	Montag, 31.03.25	Dienstag, 01.04.25	Mittwoch, 02.04.25	Donnerstag, 03.04.25	
Tagesgericht I	Badische Kartoffelsuppe mit Wintergemüse von Querfeld und einer Bockwurst Geflügel dazu ein Brötchen Kartoffelsuppe ¹ Bockwurst ^{2, 3, 8, 1} Brötchen ^{A, A1, A3, G} 	"Pasta Asciutta" Nudelpfanne mit Rinderhackfleisch, Erbsen und Möhren untereinander und dazu Tomatensauce Pasta Asciutta Tomaten Basilikumsauce ^{1,1}	Kartoffel-Gemüsepfanne mit Würfel vom Fetakäse ,dazu Kräuterquark Kartoffelpfanne ^{H, H3, 1} Paprika Quark Dip ^G 	Chili Con Carne mit Sauerrahmdipp und Butterreis Chili Con Carne ^G Sauerrahmdipp ^{2, 3, 5, G, L}  	
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: 5,6g / Kilojoule: 2312,2kJ	Kilokalorien: 625,2kcal / KH: 81,5g / BE: 5,7BE / Fett: 6,5g / Zucker: g / Salz: 0,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,1g / Kilojoule: 2436,3kJ	Kilokalorien: 498,9kcal / KH: 32,2g / BE: 1,4BE / Fett: 11,4g / Zucker: g / Salz: 0,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,4g / Kilojoule: 1874kJ	
Tagesgericht II	Vollkornspaghetti an Kürbis-Tomatensugo dazu ein Gemüsebagel Vollkorn Nudel Kürbis Tomatensugo Gemüse Bagel ^{A, A1, A5, C, F, G, L, J} 	Vegetarische Frühlingsrolle mit warmer Ketchupsauce, Reis und Tomaten-Mozzarella Salat Frühlingsrollei ^{1, G, 1} Ketchupsaucet ^{GReis 1}  	5 Stück Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut dazu Kartoffelpüree Nürnberger Rostbratwürstchen ^{8, G} Sauerkraut ^{1, 1} Kartoffelpüree ^G	2 St. Fischrikadelle mit Remouladensauce dazu frische Kartoffeldrillinge in der Schale aus dem Ofen und Bohnensalat Fischrikadelle Remouladensauce ^{1, 2, 9, A, A1, C, G, J} Drillinge Kartoffel Bohnensalat ^{3, 5, L}	
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: 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	
Gluten- & Laktosefreie Kost	Badische Kartoffelsuppe mit Wintergemüse von Querfeld und einer Bockwurst Geflügel dazu ein Brötchen Kartoffelsuppe ¹ Bockwurst ^{2, 3, 8, 1} Brötchen ^{A, A1, A3, G} 	Köttbular vom Geflügel mit frischem Kohlrabi dazu Kartoffeln Köttbular ^{C, G} Kohlrabi iNatur ^{G, 1} Kartoffelstampf ^G	5 Stück Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut dazu Salzkartoffeln Nürnberger Rostbratwürstchen ^{8, G} Sauerkraut ^{1, 1} Salzkartoffeln ^G 	2 zarte Geflügelwienerle mit Kartoffelsalat Geflügel Wiener ^{2, 3, 8} Kartoffelsalat ^{C, J}	
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	Kilojoule: 1790,2kJ / Kilokalorien: 427,9kcal / Fett: 22,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 9,7g / Zucker: g / Salz: 4,1g / / :	Kilokalorien: 581,2kcal / KH: 39,7g / BE: 3,3BE / Fett: 5,4g / Zucker: g / Salz: 1g / davon gesättigte Fettsäuren: 3g / Kilojoule: 1325kJ	Kilojoule: 2277kJ / Kilokalorien: 547kcal / Fett: 37,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 5g / Zucker: 13,2g / Salz: 3,7g / / :	
Dessert	Fruchtjoghurt Kilojoule: 275kJ / Kilokalorien: 66kcal / Fett: 3,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,3g / Zucker: g / Salz: 0,1g / / :	Apfel Kilojoule: 217kJ / Kilokalorien: 52kcal / Fett: 0,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Zucker: g / Salz: 0g / / :	Karamellpudding Kilojoule: 362kJ / Kilokalorien: 85kcal / Fett: 1,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,8g / Zucker: 13,3g / Salz: 0,1g / / :	Mandarine	

Änderungen vorbehalten



Betriebsstätte:
 Kreishaus
 Am Rübezahlwald 7
 51469 Bergisch Gladbach
 Ansprechpartner: Herr Ralph Neunzig
 Telefon Küche: 02202 / 132 505
 Telefon Büro: 02202 / 98 31 745
 Mail: kreishaus.g@dk-kochwerk.de

Legende 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!