
















SPEISEANGEBOT Fröbel

KW 27	Montag 01.07..24	Dienstag,02.07..24	Mittwoch,03.07..24	Donnerstag,04.07..24	Freitag,05.07..24
Tagesgericht I	Deftiger Erbseneintopf mit frischem Gemüse dazu ein Brötchen und seperat dazu eine Bockwurst Geflügel Erbsensuppe ¹ Bockwurst ¹ Brötchen ^{A, A1, A3, G} 	Papa Arrugadas kleine Kartoffeln in Salzkruste dazu gebratenes Gemüse in Kräuter - Limettenmarinade und Mojo Verde Koriander Dip Gemüsepfanne ¹ Mojo Drillinge Kartoffel 	Gemüse-Bagel mit einer würzigen Tomaten Basilikumsauce dazu Champignon-Pilaw Gemüse Bagel ^{A, A1, A5, C, F, G, I, J} Basilikum-Tomatensauce ^{1, A, A1, I} Champignon - Pilaw 	Farfalle Carbonara Schmetterlingsnudeln mit Sahnesauce dazu Hähnchenstreifen und ein bunter Salat mit Frenhdressing Farfalle Carbonara ^{1, A, A1, C, F, G, I} Salat Beilage Mix Dressing French ^{C, G, J}  	
Tagesgericht II	Spaghetti in Tomatensauce, dazu Salat  	Panierte Seelachsschnitte aus nachhaltigem Fischfang mit Dillsauce dazu Salzkartoffeln und Eisbergsalat in Frenhdressing 	Geflügelbratwurst mit Rahmsauce und Kartoffel-Möhrengemüse "bürgerlich" 	Tofugeschnetzeltes vegetarian Butcher in Tomatenragout dazu Gemüse Cous Cous Tofu - Soja Tomatensugo Cous Cous ^{A, F, G, I, J}  	
Gluten- & Laktosefreie Kost	Deftiger Erbseneintopf mit frischem Gemüse dazu ein Brötchen und seperat dazu eine Bockwurst geflügel Erbsensuppe ¹ Bockwurst ¹ Brot 	Papa Arrugadas kleine Kartoffeln in Salzkruste dazu gebratenes Gemüse in Kräuter - Limettenmarinade und Mojo Verde Koriander Dip Gemüsepfanne ¹ Tomatensauce Drillinge Kartoffel 	Geflügelbratwurst mit Rahmsauce und Kartoffel-Möhrengemüse "bürgerlich" 	Nudeln in Rahmsauce , Hähnchen dazu ein bunter Salat mit Frenhdressing Nudeln ¹ Salat Beilage Mix Dressing Italien 	
Dessert	Apfel kcal: 52kcal / kj: 217kJ / BE: 18E / Eiweiß: 0,3g / Fett: 0,4g / Harnsäure: 15mg / Cholesterin: / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 202mg	Erdbeerrjoghurt⁸ kcal: 103kcal / kj: 414kJ / BE: 1,28E / Eiweiß: 0g / Fett: 0g / Harnsäure: 1mg / Cholesterin: 12mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 133mg	Kuchenstück^{9, C, G, a.1} kcal: 243,7kcal / kj: 1022,1kJ / BE: / Eiweiß: 5,7g / Fett: 9,3g / Harnsäure: / Cholesterin: 107mg / mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	Banane kcal: 142,5kcal / kj: 597kJ / BE: 2,78E / Eiweiß: 1,7g / Fett: 0,3g / Harnsäure: 37,5mg / Cholesterin: / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 79,5mg	

Änderungen vorbehalten



Betriebsstätte:
 Kreishaus
 Am Rubezahlwald 7
 51469 Bergisch Gladbach
 Ansprechpartner: Herr Dietmar Krimmel
 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

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; Sulfit / **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!