










SPEISEANGEBOT Fröbel

KW 44	Montag 28.10.24	Dienstag 29.10.24	Mittwoch 30.10.24	Donnerstag 31.10.24
Tagesgericht I	Minestrone Italienische Gemüsesuppe dazu Kräuter-Geflügelhackbällchen seperat gegart und ein Brötchen Minestrone ¹ Geflügelkräuterbällchen ^{8, A, A1, C, I} Brötchen ^{A, A1, A3, G}  	Apfelpfannkuchen dazu ein Portion Apfelmus Apfelpfannkuchen ^{3, A, A1, G} Apfelmus ³ 	Nasi Goreng Curryreisgericht mit Gemüse und Eiflocken dazu Sojasauce Nasi Goreng ^{A, B, D, F, I, J, K} Soja Sauce ^{A, A1, F, K}  	Reisfleisch, bunte Reispfanne mit Rind- und Schweinefleisch in Tomatensauce dazu Farmersalat Reisfleisch ^{G, 1} Farmersalat ²  
Tagesgericht II	Mailänder Nudelauflauf "al forno" mit Tomatensauce, Karotten, Erbsen und Käse überbacken Nudelauflauf ^{A, A1, G, I} Nährwerte: Kilokalorien: 712,8kcal / KH: 75,7g / BE: 6,28E / Fett: 30,9g / Zucker: 0,1g / Salz: 1,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 13,2g / Kilojoule: 2998,6kJ	Fleischkäse a la Meyer vom Schwein mit Bratenjus dazu ein Spiegelei und Bratkartoffeln Fleischkäse ^{2, 3, 8} Bratensauce ¹ Spiegelei ^C Bratkartoffeln Nährwerte: Kilokalorien: 590,9kcal / KH: 32,2g / BE: 2,78E / Fett: 1,1g / Zucker: 0g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,7g / Kilojoule: 2527,2kJ	Kleines Hähnchenbrustfilet paniert mit Rahmsauce dazu Blumenkohlröschen und Kartoffelstampf Hähnchenschnitzel ^{8, A, A1, C} Rahmsauce ^{1, G} Blumenkohl Kartoffelpüree ^G Nährwerte: Kilokalorien: 623,7kcal / KH: 60,5g / BE: 38E / Fett: 19g / Zucker: g / Salz: 1,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 4,7g / Kilojoule: 2603,7kJ	Sardische Gnocchipfanne mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Kräutern angeschwenkt in Olivenöl, verfeinert mit Tomatensaft Gnocchi Pfanne ^{A, A1, C, I} Nährwerte: Kilokalorien: 439,2kcal / KH: 74,7g / BE: 0,28E / Fett: 11,3g / Zucker: 6,3g / Salz: 3g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,5g / Kilojoule: 1855,5kJ
Gluten- & Laktosefreie Kost	Minestrone Italienische Gemüsesuppe dazu Kräuter-Geflügelhackbällchen seperat gegart und ein Brötchen Nährwerte: Kilokalorien: 483,3kcal / KH: 48g / BE: 0,38E / Fett: 6,3g / Zucker: 7,1g / Salz: 1,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,1g / Kilojoule: 1231,5kJ	Fleischkäse a la Meyer vom Schwein mit Bratenjus dazu ein Spiegelei und Bratkartoffeln Fleischkäse ^{2, 3, 8} Bratensauce ¹ Spiegelei ^C Bratkartoffeln Nährwerte: Kilokalorien: 590,9kcal / KH: 32,2g / BE: 2,78E / Fett: 1,1g / Zucker: 0g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,7g / Kilojoule: 2527,2kJ	Nasi Goreng Curryreisgericht mit Gemüse und Eiflocken dazu Sojasauce Nasi Goreng ^{A, B, D, F, I, J, K} Soja Sauce ^{A, A1, F, K}  	Reisfleisch, bunte Reispfanne mit Rind- und Schweinefleisch in Tomatensauce dazu Farmersalat Reisfleisch ^{G, 1} Farmersalat ² Nährwerte: Kilokalorien: 665,4kcal / KH: 51,1g / BE: 4,38E / Fett: 21g / Zucker: g / Salz: 1g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,3g / Kilojoule: 1919,7kJ
Dessert	Stracciatellajoghurt ⁶ Nährwerte: Kilojoule: 524kJ / Kilokalorien: 125kcal / Fett: 5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,3g / Zucker: 14,7g / Salz: 0,1g / / :	Birne Nährwerte: Kilojoule: 328,5kJ / Kilokalorien: 78kcal / Fett: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Zucker: g / Salz: 0g / / :	Wackelpudding ¹ Nährwerte: Kilojoule: 301kJ / Kilokalorien: 70,7kcal / Fett: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Zucker: 14,8g / Salz: 0g / / :	Melone

Änderungen vorbehalten



Betriebsstätte:
 Kreishaus
 Am Rübezahlwald 7
 51469 Bergisch Gladbach
 Ansprechpartner: Herr Dietmar Krimmel
 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 geschwärtzt / 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 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!