

SPEISEANGEBOT Fröbel

KW 47	Montag,18.11.24	Dienstag,19.11.24	Mittwoch,20.11.24	Donnerstag,21.11.24
Tagesgericht I	Deftiger Wirsing Eintopf mit Kartoffel Gemüse und gewürfeltem Kasseler dazu ein Brötchen Wirsing Eintopf mit Kasseler ^{G,1} Brötchen ^{A, A1, A3, G}	Vegetarische Frühlingsrolle mit Asiasauce Reis und Tomaten-Mozzarella Salat Frühlingsrolle ^G Sojasauce	Vegetarische Cannelloni mit Tomatensauce und Käse überbacken, dazu Baguette 4,40 € Cannelloni ^{2, 3, 5, G, L} Tomatensauce ^G Gouda ^G	Geschmorter Chinakohl mit Sojageschnetzeltem dazu Salzkartoffeln Geschmorter Chinakohl mit Soja ^{1,1} Salzkartoffeln ¹
Nährwerte	Kilokalorien: 451kcal / KH: 46,5g / BE: 0,98E / Fett: 9,3g / Zucker: 0,8g / Salz: 5,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,1g / Kilojoule: 1878,6kJ	Kilokalorien: 3709,8kcal / KH: 572,4g / BE: 46,68E / Fett: 81g / Zucker: g / Salz: 6,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 23g / Kilojoule: 15226,3kJ	Kilokalorien: 529,3kcal / KH: 20,2g / BE: 1,58E / Fett: 34,2g / Zucker: g / Salz: 3,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 17,7g / Kilojoule: 2042,2kJ	Kilokalorien: 420,5kcal / KH: 4,2g / BE: 0,38E / Fett: 6,7g / Zucker: 0g / Salz: 0,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,7g / Kilojoule: 1053,7kJ
Tagesgericht II	Schupfnudel-Gemüsepfanne dazu Sauerrahmdip und Endiviensalat mit Joghurt Dressing Schupfnudel mit Gemüse ^{1, A, A1, C} Sauerrahm ^{3, 5, G, L} Endiviensalat Dressing Joghurt ^{C, G}	Fleischkäse mit Bratenjus dazu Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Fleischkäse Schwein ^{2, 3, 8} Bratensauce ¹ Bayrisch Kraut ^{1,1} Salzkartoffeln ¹	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsauce (Rind) mit Gemüsewürfeln dazu Blattsalat mit Italiendressing Spaghetti ^{A, A1, C, F} Bolognese Sauce Rind ¹ Salat Dressing Italien	Hähnchenkeule im Ofen geschmort dazu Paprikasauce und Butterreis Hähnchenkeule Paprika Rahmsauce ^{1, G} Reis
Nährwerte	Kilokalorien: 629,7kcal / KH: 62,3g / BE: 0,28E / Fett: 29,4g / Zucker: 12,4g / Salz: 2,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 17,1g / Kilojoule: 2591,4kJ	Kilokalorien: 618,5kcal / KH: 8,4g / BE: 0,78E / Fett: 1,1g / Zucker: 0g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / Kilojoule: 1927kJ	Kilokalorien: 838,2kcal / KH: 53,8g / BE: 4,58E / Fett: 16,3g / Zucker: 0g / Salz: 1,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,1g / Kilojoule: 2360,5kJ	Kilokalorien: 825kcal / KH: 65,6g / BE: 5,48E / Fett: 23,4g / Zucker: 1g / Salz: 0,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,4g / Kilojoule: 3442,4kJ
Gluten- & Laktosefreie Kost	Deftiger Wirsing Eintopf mit Kartoffel Gemüse und gewürfeltem Kasseler dazu Brot Wirsing Eintopf mit Kasseler ^{G,1} Brot	Fleischkäse mit Bratenjus dazu Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Fleischkäse Geflügel ^{2, 3, 8} Bratensauce ¹ Bayrisch Kraut ^{1,1} Salzkartoffeln ¹	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsauce (Rind) mit Gemüsewürfeln dazu Blattsalat mit Italiendressing Spaghetti ^F Bolognese Sauce Rind ¹ Salat Dressing Italien	Hähnchenkeule im Ofen geschmort dazu Paprikasauce und Butterreis Hähnchenkeule Paprika Rahmsauce ¹ Reis
Nährwerte	Kilokalorien: 451kcal / KH: 46,5g / BE: 0,98E / Fett: 9,3g / Zucker: 0,8g / Salz: 5,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,1g / Kilojoule: 1878,6kJ	Kilokalorien: 618,5kcal / KH: 8,4g / BE: 0,78E / Fett: 1,1g / Zucker: 0g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / Kilojoule: 1927kJ	Kilokalorien: 838,2kcal / KH: 53,8g / BE: 4,58E / Fett: 16,3g / Zucker: 0g / Salz: 1,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,1g / Kilojoule: 2360,5kJ	Kilokalorien: 825kcal / KH: 65,6g / BE: 5,48E / Fett: 23,4g / Zucker: 1g / Salz: 0,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,4g / Kilojoule: 3442,4kJ
Dessert	Beerenquark ^G Kilojoule: 396,1kJ / Kilokalorien: 93,9kcal / Fett: 1,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,9g / Zucker: 4,6g / Salz: 0,1g / : / :	Mandarine	Wackelpudding Kilojoule: 580kJ / Kilokalorien: 138kcal / Fett: 6,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 4g / Zucker: 13,8g / Salz: 0,2g / : / :	Birne Kilojoule: 328,5kJ / Kilokalorien: 78kcal / Fett: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Zucker: g / Salz: 0g / : / :

Änderungen vorbehalten



Betriebsstätte:
 Kreishaus
 Am Rübzahlwald 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/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!