

## SPEISEANGEBOT Fröbel

KW 17	Montag, 22.04.24	Dienstag, 23.04.24	Mittwoch, 24.04.24	Donnerstag, 25.04.24	Freitag, 26.04.24
<b>Tagesgericht I</b>	<b>Badische Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse dazu ein Brötchen und separat einer Bockwurst</b>   Kartoffelsuppe <sup>1</sup> Bockwurst <sup>3,8</sup> Brötchen <sup>A, A1</sup>	<b>Gebratene Zucchiniisbeiben auf Tomaten-Basilikumsugo dazu Eblyssotto</b>   Zucchiniischnitzel Tomatensugo Ebly <sup>A, A1, I</sup>	<b>Bami Goreng mit Wokgemüse und Sojageschnetzeltem in Hoisin Sauce dazu Mie-Nudeln</b>   Bami Goreng Soja <sup>A, A1, F, K</sup> Mie-Nudeln <sup>K</sup>	<b>Vegane Linsensbolognese mit Sesam-Pasta dazu frischer Marktsalat mit Italiendressing</b>   Linsensbolognese <sup>1</sup> Sesamnudeln <sup>A, A1, K</sup> Salat Dressing Italien	
Nährwerte	Kilokalorien: 592,7kcal / KH: 61g / BE: 2,18E / Fett: 27,3g / Zucker: g / Salz: 3g / davon gesättigte Fettsäuren: 9,7g / Kilojoule: 2473,6kJ	Kilokalorien: 438,9kcal / KH: 11g / BE: 0,98E / Fett: 13g / Zucker: g / Salz: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 2g / Kilojoule: 841,3kJ	Kilokalorien: 959,9kcal / KH: 155,9g / BE: 12,98E / Fett: 14,4g / Zucker: g / Salz: 1g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,9g / Kilojoule: 4050,5kJ	Kilokalorien: 668,9kcal / KH: 88g / BE: 7,38E / Fett: 17,1g / Zucker: 0g / Salz: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,4g / Kilojoule: 2958,3kJ	
<b>Tagesgericht II</b>	<b>Gebäckene Falafelbällchen an Joghurt-Minzdip dazu Brokkoliröschen und Tomaten-Kartoffelpüree</b>   Falafelbällchen <sup>A, A1</sup> Minz Joghurt <sup>G</sup> Brokkoli Tomaten Kartoffelpüree <sup>G</sup>	<b>"Pasta Asciutta" Italienische Nudelpfanne mit Gabelspaghetti, Rinderhackfleisch, Erbsen und Möhren dazu Tomatensauce</b>  Pasta Asciutta <sup>A, A1, I</sup> Tomaten Basilikumsauce <sup>1, I</sup>	<b>Köttbular - Schwedische Fleischbällchen vom Geflügel in Rahmsauce dazu Vollkornreis und gemischter Salat mit Frenchdressing</b>  Köttbular Geflügel <sup>A, A1, C, G, I, J</sup> Rahmsauce <sup>1, G</sup> Vollkornreis Endiviensalat	<b>Fisch Nuggets vom Seelachsfilet aus nachhaltigerem Fischfang in Knusperpanade gebacken mit Remouladensauce dazu Drillinge</b>  Kibbeling <sup>A, A1, C, D, G</sup> Remouladensauce <sup>1, 2, 9, A, A1, C, G, J</sup> Drillinge Kartoffel Bohdensalat <sup>3, 5, L</sup>	
Nährwerte	Kilokalorien: 518,2kcal / KH: 40,3g / BE: 3,38E / Fett: 0,6g / Zucker: g / Salz: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / Kilojoule: 1064,9kJ	Kilokalorien: 541,4kcal / KH: 53,8g / BE: 4,58E / Fett: 22,7g / Zucker: 0,1g / Salz: 1,4g / davon gesättigte Fettsäuren: 6,6g / Kilojoule: 2267,6kJ	Kilokalorien: 712,5kcal / KH: 91,2g / BE: 7,68E / Fett: 8,7g / Zucker: 1,9g / Salz: 0,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,6g / Kilojoule: 2788,6kJ	Kilokalorien: 693,3kcal / KH: 31,5g / BE: 2,68E / Fett: 2,2g / Zucker: 0g / Salz: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,4g / Kilojoule: 775,6kJ	
<b>Gluten- &amp; Laktosefreie Kost</b>	<b>Badische Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse dazu ein Brötchen und separat einer Bockwurst Geflügel</b>	<b>"Pasta Asciutta" Italienische Nudelpfanne mit Gabelspaghetti, Rinderhackfleisch, Erbsen und Möhren dazu Tomatensauce</b>	<b>Bami Goreng mit Wokgemüse und Sojageschnetzeltem in Hoisin Sauce dazu Mie-Nudeln</b>	<b>Vegane Linsensbolognese mit Sesam-Pasta dazu frischer Marktsalat mit Italiendressing</b>	
Nährwerte					
<b>Dessert</b>	<b>Müsliriegel A, A1, A3, A4, G</b>  Kilojoule: 392,3kJ / Kilokalorien: 93,8kcal / Fett: 4,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g / Zucker: / Salz: 0g / : / :	<b>Vanillepudding G</b>  Kilojoule: 553kJ / Kilokalorien: 132kcal / Fett: 6g / davon gesättigte Fettsäuren: 4g / Zucker: 12,8g / Salz: 0,1g / : / :	<b>Birne</b>  Kilojoule: 328,5kJ / Kilokalorien: 78kcal / Fett: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Zucker: g / Salz: 0g / : / :	<b>SchokoladenpuddingG</b>  Kilojoule: 328,5kJ / Kilokalorien: 78kcal / Fett: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Zucker: g / Salz: 0g / : / :	

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 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 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!