






SPEISEANGEBOT Fröbel

KW 17	Montag, 22.04.24	Dienstag, 23.04.24	Mittwoch, 24.04.24	Donnerstag, 25.04.24	Freitag, 26.04.24
Tagesgericht I	Badische Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse dazu ein Brötchen und separat einer Bockwurst  Kartoffelsuppe ¹ Bockwurst ^{3,8} Brötchen ^{A, A1}	Gebratene Zucchiniischnitten auf Tomaten-Basilikumsgugo dazu Eblyssotto  Zucchiniischnitzel Tomatensugo Ebly ^{A, A1, I}	Bami Goreng mit Wokgemüse und Sojageschnetzeltem in Hoisin Sauce dazu Mie-Nudeln  Bami Goreng Soja ^{A, A1, F, K} Mie-Nudeln ^K	Vegane Linsensbolognese mit Sesam-Pasta dazu frischer Marktsalat mit Italiendressing  Linsensbolognese ¹ Sesamnudeln ^{A, A1, K} 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	
Tagesgericht II	Gebäckene Falafelbällchen an Joghurt-Minzdip dazu Brokkoliröschen und Tomaten-Kartoffelpüree  Falafelbällchen ^{A, A1} Minz Joghurt ^G Brokkoli Tomaten Kartoffelpüree ^G	"Pasta Asciutta" Italienische Nudelpfanne mit Gabelspaghetti, Rinderhackfleisch, Erbsen und Möhren dazu Tomatensauce Pasta Asciutta ^{A, A1, I} Tomaten Basilikumsgugo ^{1, I}	Köttbular - Schwedische Fleischbällchen vom Geflügel in Rahmsauce dazu Vollkornreis und gemischter Salat mit Frenchdressing Köttbular Geflügel ^{A, A1, C, G, I, J} Rahmsauce ^{1, G} Vollkornreis Endiviensalat	Fisch Nuggets vom Seelachsfilet aus nachhaltigerem Fischfang in Knusperpanade gebacken mit Remouladensauce dazu Drillinge Kibbeling ^{A, A1, C, D, G} Remouladensauce ^{1, 2, 9, A, A1, C, G, J} Drillinge Kartoffel Bohdensalat ^{3, 5, L}	
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	
Gluten- & Laktosefreie Kost	Badische Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse dazu ein Brötchen und separat einer Bockwurst Geflügel	"Pasta Asciutta" Italienische Nudelpfanne mit Gabelspaghetti, Rinderhackfleisch, Erbsen und Möhren dazu Tomatensauce	Bami Goreng mit Wokgemüse und Sojageschnetzeltem in Hoisin Sauce dazu Mie-Nudeln	Vegane Linsensbolognese mit Sesam-Pasta dazu frischer Marktsalat mit Italiendressing	
Nährwerte					
Dessert	Müsliriegel A, A1, A3, A4, G	Vanillepudding G	Birne	SchokoladenpuddingG	
Nährwerte	Kilojoule: 392,3kJ / Kilokalorien: 93,8kcal / Fett: 4,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g / Zucker: / Salz: 0g / : / :	Kilojoule: 553kJ / Kilokalorien: 132kcal / Fett: 6g / davon gesättigte Fettsäuren: 4g / Zucker: 12,8g / Salz: 0,1g / : / :	Kilojoule: 328,5kJ / Kilokalorien: 78kcal / Fett: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Zucker: g / Salz: 0g / : / :	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!