

SPEISEANGEBOT

KW 27	Montag 30.6.2025	Dienstag, 01.07.25	Mittwoch, 02.07.25	Donnerstag, 03.07.25	Freitag, 04.07.25
Tagesgericht I	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch und Wurzelgemüse und Blumenkohl dazu ein Brötchen	Vegan Brokkoli Nuss Ecke auf Currylinsenragout mit Kartoffelwürfeln	Vegan Gemüse Chili mit Bohnen. Mais und Tomaten dazu Reis	Mac & Cheese Makkaroni in Käsesahnesauce überbacken dazu ein Beilagensalat mit Americandressing	
Nährwerte	Pichelsteiner Eintopf ⁱ Brötchen ^{a, b, a.1, a.3} Fett: 5g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,2g / KH: 47,5g / Zucker: g / Kilokalorien: 365,5kcal / Salz: 1,9g / Kilojoule: 1530,6kJ / Eiweiß (Protein): 29,8g	Brokkoli Nußecke ^{a, f, h, i, j, k, a.1, a.4, h.1, h.2} Currylinsenragout ^{3, 5, a, b, d, f, i, j, k, l} Fett: 5,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,8g / KH: 18,9g / Zucker: g / Kilokalorien: 358,3kcal / Salz: 0,1g / Kilojoule: 628,6kJ / Eiweiß (Protein): 5,4g	Bohneragout ^{l, j} Reis Fett: 0,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / KH: 27,6g / Zucker: 0,2g / Kilokalorien: 335,6kcal / Salz: 0,9g / Kilojoule: 1041,7kJ / Eiweiß (Protein): 2,5g	Käsemakkaroni ^{a, c, f, g, a.1} Käsesauce ^{b, i} Salat Dressing American ^{1, c, j} Fett: 18,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 8,6g / KH: 14,1g / Zucker: 2,4g / Kilokalorien: 888,3kcal / Salz: 1,3g / Kilojoule: 1516,2kJ / Eiweiß (Protein): 9,7g	
Tagesgericht II	Tortellini "Ricotta e Spinaci" mit Cremespinat, Karottenstreifen und Pinienkernen	Ein kleines Geflügelschnitzel Wiener Art mit Zitronenecke dazu Kartoffelecken und ein Beilagensalat mit Joghurdressing	Bulette halb & halb dazu Sommerwirsing in Rahm und Salzkartoffeln	Fleischkäse mit einem Spiegelei dazu Senf und bunter Kartoffelsalat	
Nährwerte	Tortellini ^{1, b, i} Fett: 15,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 7,7g / KH: 42,5g / Zucker: g / Kilokalorien: 465kcal / Salz: 1,2g / Kilojoule: 1988,4kJ / Eiweiß (Protein): 17,5g	Hähnchenschnitzel Pommes frites Salat Dressing Joghurt ^{c, g} Fett: 18,7g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,4g / KH: 39,9g / Zucker: 2g / Kilokalorien: 682kcal / Salz: 1,3g / Kilojoule: 2903,3kJ / Eiweiß (Protein): 35,4g	Frikadelle halb & halb ^{a, c, j} Wirsing frisch ^{b, i} Salzkartoffeln Fett: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / KH: 35,9g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 183,7kcal / Salz: 0g / Kilojoule: 808,5kJ / Eiweiß (Protein): 4g	Puten Fleischkäse ^{2, 3, 8} Senf ^{9, j} Spiegelei ^c Kartoffelsalat ^{1, 2, a, c, j, a.1} Fett: 0,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / KH: 1,2g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 564,8kcal / Salz: 0,6g / Kilojoule: 164,3kJ / Eiweiß (Protein): 1,2g	
Gluten- & Laktosefreie Kost	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch und Wurzelgemüse und Blumenkohl dazu Brot	vegetarische Bratwurst auf Currylinsenragout mit Kartoffelwürfeln	Vegan Gemüse Chili mit Bohnen, Mais und Tomaten dazu Reis	Pasta mit fruchtiger Tomatensauce dazu Beilagensalat mit Italiandressing	
Nährwerte	Pichelsteiner Eintopf ⁱ Brötchen ^{a, b, a.1, a.3} Fett: 5g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,2g / KH: 47,5g / Zucker: g / Kilokalorien: 365,5kcal / Salz: 1,9g / Kilojoule: 1530,6kJ / Eiweiß (Protein): 29,8g	Currylinsenragout ^{3, 5, a, b, d, f, i, j, k, l} Fett: 5,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,8g / KH: 18,9g / Zucker: g / Kilokalorien: 358,3kcal / Salz: 0,1g / Kilojoule: 628,6kJ / Eiweiß (Protein): 5,4g	Bohneragout ^{l, j} Reis Fett: 0,6g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / KH: 27,6g / Zucker: 0,2g / Kilokalorien: 335,6kcal / Salz: 0,9g / Kilojoule: 1041,7kJ / Eiweiß (Protein): 2,5g		
Dessert	Pudding	Obst	Obst	Kuchenstück^{A, A.1, C, G}	
Nährwerte	Kilojoule: 524kJ / Kilokalorien: 125kcal / Fett: 5g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,3g / Zucker: 14,7g / Salz: 0,1g / : / : :	Kilojoule: 328,5kJ / Kilokalorien: 78kcal / Fett: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Zucker: g / Salz: 0g / : / : :	Kilojoule: 301kJ / Kilokalorien: 70,7kcal / Fett: 0g / davon gesättigte Fettsäuren: / Zucker: 14,8g / Salz: 0g / : / : :	Kilojoule: 1022,1kJ / Kilokalorien: 243,7kcal / Fett: 9,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,7g / Zucker: 18,6g / Salz: 0,4g / : / : :	



Betriebsstätte:
Kreishaus
Am Rübezahlwald 7
51469 Bergisch Gladbach
Ansprechpartner: Klaus Simons
Telefon Küche: 02202 / 132 505
Telefon Büro: 02202 / 98 31 745
Mail: kreishaus.gl@dk-kochwerk.de

Änderungen vorbehalten

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

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 Schwefeldioxid / Sulfite / M enthält Lupine / N enthält Weichtiere

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!

Legende

Hinweis