

Wochenmenü

KW 05, 26.01.2026 - 30.01.2026

Erftgymnasium

Kinder-Cater GmbH

Petra M. Gobelius

Voltastraße 3

50129 Bergheim

e-Mail: office@kinder-cater.com

Tel.: +49(0)2271 - 46703-0



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Pasta mit Gemüse - Bolognese a, a1, b, e	Lauch - Käse - Suppe mit Laugengebäck 1, 2, 13, a, a1, a6, d, e	Backfisch (paniert) mit Kartoffeln und hausgemachter Remoulade 2, 9, a, a1, b, d, i, l	Veg. Linsensuppe mit Geflügel - Wiener (separat) und Brötchen 2, 3, 8, 13, a, a1, a6, e, m	Rinderrahmgulasch mit Pasta a, a1, d, e
Pasta mit Rinderbolognesesoße a, a1, b, e	Obst (Clementinen)	Brokkoli - Nuss - Karree mit Kartoffeln und hausgemachter Remoulade 2, 9, a, a1, a4, b, d, k, k2, l	Obst (Bananen)	Veg. Gulasch mit Pasta a, a1, a4, b, d, e
Quark - Dessert - Mango 1, d		Milchreis Hausgemacht d		Obst (Äpfel)

Da wir mit natürlichen Zutaten arbeiten, können wir produktionsbedingt Kreuzkontaminationen leider nicht ausschließen. Trotz großer Sorgfalt können Angaben zu den einzelnen Menüs leider noch nicht vollständig sein. Aus organisatorischen Gründen können auch kurzfristig Rohstoffe ausgetauscht werden. Informieren Sie sich bitte daher immer im aktuellen Online-Speiseplan. Das sollten Sie wissen: Wir verwenden ausschließlich Produkte ohne Geschmacksverstärker! · Unser Käse ist handelsüblicher Gouda (max. 45% Fett) · Wir bevorzugen fettarme Milchprodukte (Milch, Pudding, Natur-Quark und -Joghurt) · Wir verwenden Rapsöl, jodiertes Speisesalz und Parboild-Reis Kennzeichnung: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 13=Nitritsalz, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a3=Roggen, a4=Hafer, a6=Gerste, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch einschließlich Lactose, e=Sellerie, f=Sesam, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, k2=Haselnüsse, k3=Walnusse, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite

Lunchpaket

Wochenmenü

26.01.2026 - 30.01.2026

Erftgymnasium

Kinder-Cater GmbH

Petra M. Gobelius

Voltastraße 3

50129 Bergheim

e-Mail: office@kinder-cater.com

Tel.: +49(0)2271 - 46703-0



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 26.01.2026 - 30.01.2026

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalaninquelle, 11=verzehrabführend, 12=gentechnisch verändert, 13=Nitritsalz, 14=Chinin, 15=Koffein, 16=Taurin, 17=Alkohol, a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch einschließlich Lactose, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

26.01.2026, Pasta mit Gemüse-Bolognese * Gemüse-Bolognese (Porree,Karotten,Knollensellerie,Tomaten,Zucchini,Aubergine,Paprika) : e * Pasta: a,a1,b (austauschbar: Vollkornnudeln (Penne 2): a,a1) * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:511.18/122,6 | Fett:2,2g | davon gesättigte Fettsäuren:0,3g | Kohlenhydrate:21,2g | davon Zucker:2,8g | Eiweiß:3,7g | Salz:0,3g

26.01.2026, Pasta mit Rinderbolognesesoße * Bolognesesoße: e * Pasta: a,a1,b (austauschbar: Vollkornnudeln (Penne 2): a,a1) * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:578.22/138,6 | Fett:3,7g | davon gesättigte Fettsäuren:0,8g | Kohlenhydrate:20,0g | davon Zucker:1,8g | Eiweiß:5,6g | Salz:0,0g

26.01.2026, Quark-Dessert-Mango * Quark-Dessert-Mango: 1, d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:360.34/86,3 | Fett:0,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,3g | Kohlenhydrate:11,0g | davon Zucker:10,5g | Eiweiß:9,0g | Salz:0,1g

27.01.2026, Lauch-Käse-Suppe mit Laugengebäck * Lauch-Käse-Suppe: 1,2,13, d,e * Laugengebäck: a,a1,a6 (austauschbar: Vollkornbrot: a,a1,a3,a4,a6,f) * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:381.29/91,8 | Fett:2,7g | davon gesättigte Fettsäuren:1,4g | Kohlenhydrate:13,1g | davon Zucker:1,4g | Eiweiß:3,7g | Salz:0,5g

28.01.2026, Backfisch (paniert) mit Kartoffeln und hausgemachter Remoulade * Backfisch: a,a1,b,i,l * Kartoffeln: keine * Remoulade (hausgemacht): 2,9, a,a1,b,d,l * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:641.07/153,2 | Fett:9,0g | davon gesättigte Fettsäuren:3,3g | Kohlenhydrate:13,3g | davon Zucker:0,8g | Eiweiß:4,4g | Salz:0,4g

28.01.2026, Brokkoli-Nuss-Karree mit Kartoffeln und hausgemachter Remoulade * Brokkoli-Nuss-Karree: a,a1,a4,b,k,k2 * Kartoffeln: keine * Remoulade (hausgemacht): 2,9, a,a1,b,d,l * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:678.78/162,8 | Fett:10,3g | davon gesättigte Fettsäuren:3,3g | Kohlenhydrate:14,1g | davon Zucker:0,8g | Eiweiß:2,8g | Salz:0,5g

28.01.2026, Milchreis Hausgemacht * Milchreis: d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:435.76/104,8 | Fett:1,5g | davon gesättigte Fettsäuren:0,8g | Kohlenhydrate:20,0g | davon Zucker:4,0g | Eiweiß:4,1g | Salz:0,1g

29.01.2026, Veg. Linsensuppe mit Geflügel-Wiener (separat) und Brötchen * Brötchen: a,a1,a6 (austauschbar: Vollkornbrot: a,a1,a3,a4,a6,f) * Geflügel-Wiener: 2,3,8,13 * Veg. Linsensuppe (Kartoffeln,Karotten,Sellerie,Lauch): 3, e,m * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:435.76/104,5 | Fett:2,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,6g | Kohlenhydrate:13,7g | davon Zucker:0,9g | Eiweiß:5,2g | Salz:0,7g

30.01.2026, Rinderrahmgulasch mit Pasta * Pasta : a,a1 (austauschbar: Vollkornnudeln: a,a1) * Rinderrahmgulasch (Paprika): d,e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:590.79/141,8 | Fett:3,2g | davon gesättigte Fettsäuren:0,9g | Kohlenhydrate:21,1g | davon Zucker:1,8g | Eiweiß:6,6g | Salz:0,2g

30.01.2026, Veg. Gulasch mit Pasta * Pasta : a,a1 (austauschbar: Vollkornnudeln: a,a1) * Veg. Gulasch: a,a1,a4,b,d,e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:599.17/143,6 | Fett:2,8g | davon gesättigte Fettsäuren:0,4g | Kohlenhydrate:22,1g | davon Zucker:2,1g | Eiweiß:6,6g | Salz:0,3g