

KW 39 25.09.-29.09.2017

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--------------------|---|---|--|---|---------|
| Menü I | Schnibbelbohnen Eintopf ^{i,g} deftig gekocht mit Zwiebeln, Kartoffelwürfeln und Rindfleisch dazu ein Brötchen ^{a1} | Frische, grobe Metzgerbratwurst ^{g,j} dazu Kartoffel-Bohngemüse ^{a1,g,i} | 2 Geflügel Bockwürstchen ^{2,3,8} auf Nudelsalat ^{a1,2} | Cevapcici ^{c,f} kroatische Hackröllchen vom Rind an Ajvarsauce ^{a1,i} dazu Reis ^{a1} und Krautsalat ³ | |
| Alternativ | Ravioli ^{a1,a2,a3,a4,c,i} in Tomatensauce dazu Salatmix ^{c,g,i,j} | Fischburger ^{a1,d,g,9} mit Salzkartoffeln Remouladensauce ^{a,c,j,1,8} und Salatmix ^{c,g,i,j} | Salatteller ^{c,g,i,j} "Provencal" mit würzigen Hähnchenbruststreifen und frischen Kräutern | Pizza "Margherita" ^{1,2,g,a1} mit Tomatensalat | |
| Vegetarisch | Gemüse-Bagel ^{a1,i} auf Tomatensugo ^{a1,i} dazu Vollkornreis und Gurkensalat ⁹ | Soja-Nuggets ^{f,a} auf Pestonudeln ^{a1,c} mit gebratenen Auberginen und Sahnesauce ^{a1,g} | Kräuter-Rührei mit Rahmkarotten ^{a1,g,i} und Salzkartoffeln ^{g,1} | Karotten-Kürbiströsti ^{2,3,l} mit einer würzigen Zitronensauce ^{a1,g} dazu Champignon Pilaw ^{a1,i} | |
| Dessert | Milchreis | Frischobst | Vanillepudding ⁹ | Zitronencreme ⁹ | |

Saisonbedingte Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Phosphat
- 9 Süßungsmittel

Allergene

- a Glutenhaltige Getreide
- a1 Weizen
- a2 Roggen
- a3 Gerste
- a4 Hafer
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnuss
- f Soja
- g Milch
- h Schalenfrüchte/Nüsse
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxid
- m Lupine
- n Weichtiere

Betriebsstätte Finanzamt GL
Refrather Weg 35
51469 Bergisch Gladbach
Tel.: 02202-93421207
Fax: 02202-209883
Küchenleiter Michael Heinen
fa.gl@dk-integrationsbetriebe.de

