

KW 38 18.09.-22.09.2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Cremige Käse-Lauchsuppe ^{g,i} mit Kartoffelwürfeln und Rinderhackfleisch dazu ein Brötchen ^{a1}	Gefülltes Hacksteak "Croatia" ^{a1,c,f,g} mit Käsefüllung, dazu Couscous-Petersiliensalat ^{a1,i} und Joghurt-Minz-Dip ^g	"Farfalle Carbonara" Schmetterlingsnudeln ^{a1,g1} mit Putenschinken in Sahnesauce ^{2,3,8,a1,i,g} dazu ein bunter Salat ^{c,g,i,j}	Geflügelbratwurst ^{3,6,8,j} mit Senfsauce ^{a1,i} und Möhren- Kartoffelgemüse "Bürgerlich" ^{i,g}	
Alternativ	Nudeln ^{a1,c} mit Hackfleisch- Gemüsesauce ^{a,f,i,3,K} und Salatmix ^{c,g,i,j}	Pfannkuchen ^{a1,c,g} Süße Eierpfannkuchen mit heißen Kirschen und Vanillesauce ^g	Salatteller ^{c,g,i,j} "Westernstyle" mit Paprika, Mais und Bohnen	Pizza "Salami" ^{1,2,3,g,a,K} mit Tomatensalat	
Vegetarisch	Pizza "Napoli" ^{a1} belegt mit Tomaten, Basilikum und Käse ^{1,g} dazu frischer Salat ^{c,g,i,j}	Vegetarischer Burger ^{a1,k} vor Ort frisch zubereitet Kürbis-Chiasamen-Burger mit Burgersalsa, knackigem Salat, Tomaten und Gurken	Süßkartoffel-Amaranth- Rösti ⁱ dazu Vollkornreis und Tzatziki ^g	Schweizer Käsespätzle ^{a1,c,g} dazu Brokkoli in Nussbutter geschwenkt ^{g,1,i}	
Dessert	Vanillepudding ^g	Frischobst	Birchermüsli ^{g,a1,a3,a4}	Erdbeerquark ^g	

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

