

# KW 05      29.01.-02.02.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>		<b>"Pfannenschaschlik"</b> Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln in einer pikanten Schaschliksauce <sup>a1,i</sup> dazu Reis	<b>"Farfalle Carbonara"</b> Schmetterlingsnudeln <sup>a1,g1</sup> mit Putenschinken in Sahnesauce <sup>2,3,8,a1,i</sup> dazu ein bunter Salat <sup>c,g,i,j</sup>	<b>Geflügelbratwurst</b> <sup>3,6,8,j</sup> mit Senfsauce <sup>a1,i</sup> und Möhren-Kartoffelgemüse "Bürgerlich" <sup>i,g</sup>	
<b>Alternativ</b>	<b>UNTERRICHTSFREI</b>	<b>Pfannkuchen</b> <sup>a1,c,g</sup> Süße Eierpfannkuchen mit heißen Kirschen und Vanillesauce <sup>9</sup>	<b>Salatteller</b> <sup>c,g,i,j</sup> "Westernstyle" mit Paprika, Mais und Bohnen	<b>Pizza "Salami"</b> <sup>1,2,3,g,a,K</sup> mit Tomatensalat	
		<b>Polenta - Spinatauflauf</b> Polentapüree mit Blattspinat geschichtet und mit Käse gratiniert <sup>a1,g,1,2</sup> dazu liebe Tomatensauce <sup>a1,i</sup>	<b>Überbackener Hirtenkäse</b> mit einer Auflage aus Weißbrot <sup>a1,g</sup> Tomaten, Olivenöl und Basilikum dazu Vollkornreis und Tzatziki <sup>9</sup>	<b>Schweizer Käsespätzle</b> <sup>a1,c,g</sup> mit in Nussbutter geschwenktem Brokkoli <sup>9,1,i</sup>	
<b>Dessert</b>		Frischobst	Müsliriegel	Erdbeerquark <sup>9</sup>	

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

