

# KW 06      05.02.-09.02.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	<b>Schnibbelbohnen Eintopf</b> <sup>i,g</sup> deftig gekocht mit Zwiebeln, Kartoffelwürfeln und Rindfleisch dazu ein Brötchen <sup>a1</sup>	<b>Frische, grobe Metzgerbratwurst</b> <sup>8,j</sup> mit Senfsauce <sup>a1,j</sup> dazu Rotkohl <sup>3,9</sup> und Kartoffeln <sup>9,1</sup>	<b>Mexikanisches Reisfleisch</b> mit Rinderhackfleisch, Kidneybohnen, Paprika und Mais in dunkler Sauce <sup>a1,i</sup>		
<b>Alternativ</b>	<b>Ravioli</b> <sup>a1,a2,a3,a4,c,i</sup> in Tomatensauce dazu Gurkensalat	<b>Fischburger</b> <sup>a1,d,g,9</sup> mit Salzkartoffeln Remouladensauce <sup>a,c,j,1,8</sup> und Salatmix <sup>c,g,i,j</sup>	<b>Salatteller</b> <sup>c,g,i,j</sup> "Provencal" mit würzigen Hähnchenbruststreifen und frischen Kräutern		
<b>Vegetarisch</b>	<b>Mischpilzragout</b> in provenzalischer Kräutersauce <sup>a1,i,g</sup> dazu Semmelknödel <sup>a1,c</sup>	<b>Allgäuer Schupfnudeln</b> <sup>a1,c</sup> mit Zwiebelschmelze und Salat <sup>c,g,i,j</sup>	<b>Omelett natur</b> <sup>c,g</sup> dazu Schnittlauchsauce <sup>a1,g,i</sup> mit Dampfkartoffeln <sup>9,1</sup> und frischem Endiviensalat <sup>c,g,i,j</sup>		
<b>Dessert</b>	Milchreis	Frischobst	Vanillepudding <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

