

KW 10 05.03.-09.03.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Badischer Gemüseeintopfⁱ mit gewürfeltem Rindfleisch Kartoffeln und einem Vollkornbrötchen ^{a1,k}	Hähnchenbrust natur gebraten, mit Schnittlauchhollandaise ^{c,g,i} und Risi Bisi ^{g,1,i}	Rostbratwurst vom Schwein ⁸ dazu Senfsauce ^{a1} junge Möhrchen ^{i,g,1} und Petersilienkartoffeln ^{g,1}	Makkaroniauflauf^{a1,c,g,i} "al forno" mit Rinderhackfleisch Tomaten und Käse ^{g,1,2} überbacken dazu Salat ^{c,g,i,j}	
Alternativ	Pizza "Salami"^{1,2,3,g,a1,K} dazu Salatmix ^{c,g,i,j}	Rinderfrikadelle^{a1,c} mit Nudelsalat ^{a1,j,2}	Salatteller "Mexico" mit Bohnen, Paprika und Mais ^{c,g,i,j}	Fischburger^{a1,d,g,9} mit Salzkartoffeln Remouladensauce ^{a1,c,j,1,8} und Salatmix ^{c,g,i,j}	
Vegetarisch	Paprikaschote vegetarisch gefüllt ^{a1,i,j} dazu Tomatensauce ^{a1,i} und Bulgur ^{a1}	Würzige Blätterteigquiche^{a1,c,g,1,2} mit buntem Gemüse und Kräuterjoghurt ^g	Mediterrane Gemüsepfanne^{a1,i} mit Eblyweizen ^{a1}	Kartoffeltaschen^g mit Kräuterfüllung und frischen Champignons "à la crème" ^{a1,g,i}	
Dessert	Vanillepudding ^g	Frischobst	Müsliriegel ^{a,e,f,g,h}	Pfirsichquark ^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

