

KW 12 19.03.-23.03.2018

Menüplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Weißer Bohnensuppe mit Hühnerfleisch buntem Gemüse ^{a1,i,g} dazu ein Brötchen ^{a1}	Rinderfrikadelle ^{a1,c} dazu Bratenjus ^{a1,i} Leipziger Allerlei ^{g,i,a1} und Salzkartoffeln ^{g,1}	Putenkeulengulasch in fruchtiger Currysauce ^{a1,g,1,i} geschmort dazu Dampfpreis	Westfälischer Schweinehackbraten ^{8,a1,c,j} mit Zwiebelsauce ^{a1} dazu Kaisergemüse ^{i,g,1} und Spätzle ^{a1,c,g,1}	
Alternativ	Kartoffeldrillinge ^{g,1} mit mediterranem Gemüse ^{a1,i} und Kräuterquark ^g	Fischstäbchen ^{a1} mit Kartoffelpüree ^g und Gurkensalat ^g	Salatteller ^{c,g,i,j} "Provenzale" mit Hähnchenstreifen	Pizza mit Putenschinken ^{1,2,3,a1,g} und Pilzen dazu Salatmix ^{c,g,i,j}	
Vegetarisch	Österreichischer Kaiserschmarrn ^{a1,c,g} mit warmer Beerengrütze und Vanillesauce ^g	Pikanter Kartoffelgulasch ⁱ mit Karotten und frischem Paprika abgeschmeckt mit Knoblauch, Majoran und Kümmel	Linsenbolognese vegetarische Bolognesesauce ^{a1,i} mit Sesam-Pasta ^{a1,c} dazu frischer Marktsalat ^{c,g,i,j,3}	Bunte Vollkorn - Nudelpfanne ^{a1,i} mit Ratatouillegemüse ⁱ und Basilikumsauce ^{a1,g}	
Dessert	Müsliriegel ^{a1,f,g}	Frischobst	Birnenquark ^g	Grießpudding ^{g,a1}	

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

