

KW 17

23.04.-27.04.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Pichelsteiner Eintopf deftiger Gemüseeintopf ⁱ mit Wurzelgemüse, Weißkohl und Rindfleisch dazu ein Röggelchen ^{a1,a2}	Puten - Fleischkäse ^{1,2,3,8} mit Senfsauce ^{a1,i} dazu Sommergemüse ⁱ und Kartoffelpüree ^g	Currywurstgulasch ^{2,3,8} (Geflügel) in pikanter Currysauce ^{a1} mit Vollkornreis und Krautsalat ³	Spaghetti Bolognese ^{a1,i,c} mit Rinderhackfleisch dazu knackiger Salat ^{c,g,i,j}	
Alternativ	Pizza mit Putenschinken ^{1,2,3,a,g} und Pilzen dazu Salatmix ^{c,g,i,j}	Seelachsfilet im Backteigmantel ^{a,d,g,j} mit Rahmspinat ^{a1,g} und Kartoffelpüree ^g	Salatteller "Capricciosa" ^{c,g,i,j,2,3,1} mit Schinken-Käseröllchen	"Königsberger Klopse" ^{a,c,f} mit Kapernsauce ^{a1,i,g} dazu Kartoffeln und Rote Bete ⁹	
Vegetarisch	Tortellini Ricotta e Spinaci ^{a1,c,g} mit Crèmespinat ^{a1,g,i} , Karottenstiften und Pinienkernen	Gemüseschnitzel "Vital" ^{a1,a4} auf Currylinsenragout mit Kartoffelwürfeln ^{i,j}	Bunte Schupfnudelpfanne ^{a1,c} geschwenkt mit Champignons, Paprikastreifen und Möhren dazu Käsesahnesauce ^{a1,g,i}	"Vales" Schnitzel ^{a1,c,f,g,k,1} mit Goudafüllung dazu Kräutersauce ^{a1,g} Basmatireis und Tomatensalat	
Dessert	Ananasquark ^g	Frischobst	Müsliriegel ^{a,f,g}	Milchreis	

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

