

Frühlingswoche

KW 20

14.05.-18.05.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Abiturprüfungen	Schweinegeschnetzeltes mit grünem und violetten Spargel ^{a1,g,i} in leichter Kräutersauce ^{a1,i,g} dazu Salzkartoffeln	Hähnchenbrust im Kräutersud gegart, dazu Senf-Sahnesauce ^{a1,g} bunte Möhrchen und Bandnudeln ^{a1}	Kartoffelaufauf mit frischem Spitzkohl und Rinderhackfleisch ^{a1,g,i} gratinert mit Käse ^g	
Alternativ		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		Bulgursalat ^{a1} mit Paprika, Mais, Frühlingslauch und Gurke dazu ein Valesschnitzel ^{a1,a4,c,g} und Joghurt-Minz-Topping ^g	Baked Potato große Kartoffel halbiert mit Frühlingsgemüse und Mozzarella gebacken ^g dazu Sauerampferdip ^g	Dinkelpasta ^{a1} mit Gemüsestreifen dazu Bärlauchsauce ^{a1,g} und Kräutersalat ^{c,g,i,j} 	
Dessert		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

