

KW 22 28.05.-01.06.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Weißer Bohnensuppe mit Rindswurst ^{2,3,8} 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 Champignon- rahmsauce ^{a1,g,i} geschmort dazu Dampfpreis		Schlemmerfilet "Bordelaise" ^{a1,d,g} mit Petersilienkartoffeln ^{g,1} und Gurkensalat ^g
Alternativ	Kartoffel-Drillinge ^{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	Fronleichnam	Eierpfannkuchen ^{a1,c} mit heißen Kirschen und Vanillesauce ^{a1,g}
Vegetarisch	Österreichischer Kaiserschmarrn ^{a1,c,g} mit warmer Beerengrütze und Vanillesauce ^g	Pastapfanne "Fit for Fun" mit Bratpaprika, Knoblauch, Champignons, roten Linsen und Pastinakensauce ^{a1,c,g,i}	Bunte Gemüsetarte ^{a1,i} mit Eiern ^c und Sauerrahm ^g gebacken auf Hefeteig, dazu Salat ^{c,g,i,j}		Schweizer Käsespätzle ^{a1,c,g} dazu Brokkoli in Nussbutter ^g geschwenkt
Dessert	Müsliriegel ^{a1,f,g}	Frischobst	Birnenquark ^g		Frischobst

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

