

KW 24 11.06.-15.06.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Minestrone Italienische Gemüsesuppe ^{a1,i} mit Kräuter- Geflügelhackbällchen ^{a1,c} dazu ein Brötchen ^{a1}	Fleischkäse ^{2,3,8} vom Schwein dazu Bratenjus ^{a1} Bayrisch Kraut ⁱ und Salzkartoffeln	Griechische Köfta ^{a1,c,g} mit Weichkäse aus Kuhmilch dazu Djuwetschreis ⁱ und Krautsalat	Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce ^{a1,g} dazu Blumenkohlröschen ^{i,g} und Kartoffelstampf ^g	
Alternativ	Putenschnitzel ^{a1,c,f} mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{c,j}	Pizza "Hawaii" ^{1,2,g,a1} mit Ananas und Putenschinken ^{2,3} dazu Salatmix ^{c,g,i,j}	Salatteller ^{c,g,i,j} "Rucolatino" mit Rucola und Mozzarella ^g	Fischfilet "Bordelaise" ^{a1} mit Salzkartoffeln ^{g,1} und Bohnensalat	
Vegetarisch	Gemüse-Knusper-Bagel ^{a1,i} gefüllt mit Dinkel, Blumenkohl und Brokkoli an Vollkornreis dazu Schnittlauchdip ^g	Sardische Gnocchi-Pfanne ^{a1,c} mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Kräutern angeschwenkt in Olivenöl mit Tomatensaft verfeinert	Mailänder Nudelaufauf "al forno" ^{a1,c,g,i} mit Tomatensauce Karotten, Erbsen und Käse überbacken	Paniertes Valess Schnitzel ^{a1,a4,c,g} mit Schnittlauchsauce ^{a1,g} dazu Erbsen ^{i,g} und Vollkornreis	
Dessert	Zitronencreme ^{g,2}	Frischobst	Apfelkompott	Stracciatellajoghurt ^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

