

# KW 28      09.07. - 13.07.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>		<b>"Pasta Asciutta"</b> Italienische Nudelpfanne mit Gabelspaghetti, Rinderhackfleisch, Erbsen und Möhren <sup>a1,i,c</sup> dazu Tomatensauce <sup>a1,i</sup>	<b>Köttbullar</b> <sup>a1,c</sup> Schwedische Fleischbällchen vom Geflügel mit Rahmsauce <sup>a1,i</sup> dazu Vollkornreis und gemischtem Salat <sup>c,g,i,j</sup>	<b>Geflügel Römerbraten</b> <sup>2,3,8</sup> nach Fleischkäse Art mit Rahmböhnchen <sup>g,a1,i</sup> und Salzkartoffeln <sup>g,1</sup>	
<b>Alternativ</b>	Zeugniskonferenz	<b>Putengyros</b> <sup>i</sup> mit Tzatziki <sup>g</sup> dazu Kartoffelspalten und Krautsalat <sup>3</sup>	<b>Salatteller "Kreta"</b> <sup>c,g,i,j</sup> mit Weißkäse <sup>g,3</sup> und Paprika	<b>Pizza "Tonno"</b> <sup>1,2,g</sup> mit Thunfisch und Zwiebeln dazu Salatmix <sup>c,g,i,j</sup>	
<b>Vegetarisch</b>		<b>Pastinakenrösti</b> <sup>a1,a4,c,i</sup> auf Tomaten-Basilikumsugo <sup>i</sup> dazu Eblysotto <sup>a1,i</sup>	<b>Bami Goreng</b> <sup>a1,f</sup> Sojageschnetztes mit Wokgemüse in Hoisin-Sauce <sup>f</sup> dazu Mie-Nudeln <sup>a1</sup>	<b>Linsenbolognese</b> vegetarische Bolognesesauce <sup>a1,i</sup> mit Sesam-Pasta <sup>a1,k</sup> dazu frischer Marktsalat <sup>c,g,i,j</sup>	
<b>Dessert</b>		Frischobst	Zitronencreme <sup>c,g</sup>	Stracciatellajoghurt <sup>g,2</sup>	

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

