

KW 36 03.09.- 07.09.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Schnibbelbohneintopf ^{i,g} deftig gekocht mit Zwiebeln, Kartoffelwürfeln und Rindfleisch dazu ein Brötchen ^{a1}	Frische, grobe Metzgerbratwurst ^{8,j} dazu Kartoffel-Bohnengemüse ^{a1,g,i}	Rindergulasch ^{a1} mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln dazu Spiralnudeln ^{a1} und Blattsalat ^{c,g,i,j}	Cevapcici ^{c,f} kroatische Hackröllchen vom Rind an Ajvarsauce ^{a1,i} dazu Langkornreis und Krautsalat ³	
Alternativ	Ravioli ^{a1,a2,a3,a4,c,i} in Tomatensoße dazu Salatmix ^{c,g,i,j}	Fischburger ^{a1,d,g,9} mit Salzkartoffeln Remouladensauce ^{a,c,j,1,8} und Salatmix ^{c,g,i,j}	Salatteller ^{c,g,i,j} "Provençal" mit würzigen Hähnchenbruststreifen und frischen Kräutern	Pizza "Margherita" ^{1,2,g,a1} mit Tomatensalat	
Vegetarisch	Gemüse-Bagel ^{a1,i} auf Tomatensugo ^{a1,i} dazu Vollkornreis und Gurkensalat ⁹	Asiaschnitte "Hongkong" ^{a1,i,j} dazu Tomaten- Ingwersauce ^{a1,i} und bunter Gemüseris mit Sprossen ⁱ	Karotten-Kürbisrösti ^{2,3,l} mit einer würzigen Zitronensauce ^{a1,g} dazu Champignon Pilaw ^{a1,i}	Kräuter-Rührei mit Rahmkarotten ^{a1,g,i} und Salzkartoffeln ^{9,1}	
Dessert	Milchreis	Frischobst	Vanillepudding ⁹	Zitronencreme ⁹	

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

