

KW 38

17.09.-21.09.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Badische Kartoffelsuppe ^{g,i} mit Rindswurst ^{2,3,8} dazu eine Bäckersemmel ^{a1}	"Pasta Asciutta" Italienische Nudelpfanne mit Gabelspaghetti, Rinderhackfleisch, Erbsen und Möhren ^{a1,i,c} dazu Tomatensauce ^{a1,i}	Köttbullar ^{a1,c} Schwedische Fleischbällchen vom Geflügel mit Rahmsauce ^{a1,i} dazu Vollkornreis und gemischtem Salat ^{c,g,i,j}	Geflügel Römerbraten ^{2,3,8} nach Fleischkäse Art mit Rahmböhnchen ^{g,a1,i} und Salzkartoffeln ^{g,1}	
Alternativ	Geflügelhackbällchen ^{a,c} mit Tomatensauce ^{a1,i} dazu Kräuterreis und Salatmix ^{c,g,i,j}	Putengyros ⁱ mit Tzatziki ^g dazu Kartoffelspalten und Krautsalat ³	Salatteller "Kreta" ^{c,g,i,j} mit Weißkäse ^{g,3} und Paprika	Pizza "Tonno" ^{1,2,g} mit Thunfisch und Zwiebeln dazu Salatmix ^{c,g,i,j}	
Vegetarisch	Gebackene Falafelbällchen ^{a1} an Joghurt - Minzdip ^g dazu Brokkoliröschen ⁱ und Tomaten-Kartoffelpüree ^g	Pastinakenrösti ^{a1,a4,c,i} auf Tomaten-Basilikumsgugo ⁱ dazu Eblysotto ^{a1,i}	Bami Goreng ^{a1,f} Sojageschnetzelt mit Wokgemüse in Hoisin-Sauce ^f dazu Mie-Nudeln ^{a1}	Linsenbolognese vegetarische Bolognesesauce ^{a1,i} mit Sesam-Pasta ^{a1,k} dazu frischer Marktsalat ^{c,g,i,j}	
Dessert	Schokopudding ^{g,2}	Frischobst	Zitronencreme ^{c,g}	Stracciatellajoghurt ^{g,2}	

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-kochwerk.de

