

KW 39 24.09.-28.09.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Rheinischer Linseneintopf mit frischem Gemüse ⁱ , Kartoffelwürfeln und Geflügelwiener ^{2,3,8} dazu ein Brötchen ^{a1}	Spaghetti "Bolognese" mit Gemüse- Hackfleischsauce ^{a1,i,c} (vom Rind) dazu Endiviensalat ^{c,g,i,j}	Panierte Seelachfiletschnitte^{c,a1} aus nachhaltigem Fischfang mit Rahmspinat ^{a1,g} und Salzkartoffeln ^{g,1}	Hähnchenkeule im Ofen gebacken mit Rahmsauce ^{a1,i} und Curryreis ^{ij}	
Alternativ	Pizza "Hawaii" ^{1,2,g,a1,K} mit Ananas und Putenschinken ^{2,3} dazu Tomatensalat	Hausgemachter Kartoffelsalat^{c,j} mit Geflügelwiener ^{2,3,9,j}	Salatteller^{c,g,j} "Tonno" mit Thunfisch ^f , Zwiebeln und Mais	Fischstäbchen^{a1,d} mit Kartoffelpüree ^g und Gurkensalat ^{i,g}	
Vegetarisch	Kräuterrührei^g mit Rahmspinat ^{a1,g} und Kartoffeln ^{g,1}	Blumenkohl - Käse Medaillon^{a1,g,1} mit fruchtiger Currysauce ^{a1,g,i,j} und Vollkornreis	Kartoffelpfanne mit buntem Gemüse ⁱ und Kartoffeldrillingen dazu Schnittlauchquark ^g	"Spinat-Käseknödel" Semmelknödel gefüllt mit Blattspinat und Gouda ^{a1,c,g} auf Ratatouillegemüse ^{a1,i}	
Dessert	Müsliriegel ^{a,e,f,g,h}	Frischobst	Ananasjoghurt ^g	Karamellpudding ^g	

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

