

## KW 40      01.10.-05.10.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	<b>Badischer Gemüseeintopf<sup>i</sup></b> mit gewürfeltem Rindfleisch und Kartoffeln dazu ein Brötchen <sup>a1</sup>	<b>Hähnchenbrust</b> natur gebraten mit Schnittlauchhollandaise <sup>c,g,i</sup> und Risi Bisi <sup>g,1,i</sup>		<b>Makkaroniauflauf<sup>a1,c,g,i</sup></b> "al forno" mit Rinderhackfleisch Tomaten und Käse <sup>g,1,2</sup> überbacken dazu Salat <sup>c,g,i,j</sup>	
<b>Alternativ</b>	<b>Pizza "Salami"<sup>n1,2,3,g,a1,K</sup></b> dazu Salatmix <sup>c,g,i,j</sup>	<b>Rinderfrikadelle<sup>a1,c</sup></b> mit Nudelsalat <sup>a1,j,2</sup>	<b>Tag der Deutschen Einheit</b>	<b>Fischburger<sup>a1,d,g,9</sup></b> mit Salzkartoffeln Remouladensauce <sup>a1,c,j,1,8</sup> und Salatmix <sup>c,g,i,j</sup>	
<b>Vegetarisch</b>	<b>Capellini Pomodore e Basilikum<sup>a1,c,g</sup></b> grüner Spargel, gelbe Zucchini und Zuckerschoten geschwenkt in Olivenöl mit etwas Knoblauch und frischem Basilikum	<b>Würzige Blätterteigquiche<sup>a1,c,g,1,2</sup></b> mit buntem Gemüse und Kräuterjoghurt <sup>g</sup>		<b>Vegetarische Frühlingsrolle<sup>a1,c</sup></b> mit Sojasauce, Wokgemüse <sup>i</sup> und Butterreis	
<b>Dessert</b>	Vanillepudding <sup>g</sup>	Frischobst		Pfirsichquark <sup>g</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-kochwerk.de](mailto:fa.gl@dk-kochwerk.de)

