

KW 41 08.10.-12.10.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Gulaschsuppe pikant gewürzt ^{a1,i} mit Paprikastreifen, Zwiebelwürfeln und Kartoffeln dazu ein Weizenbrötchen ^{a1}	Chicken-Nuggets geformtes Hähnchenfleisch im Backteig ^{a1} mit Tomaten - Basilikumsauce ^{a1,i} Butternudeln ^{a1} und Eisbergsalat ^{c,g,i,j,3}	Königsberger Klopse Hackbällchen ^{a1,c} vom Schwein in Kapernrahmsauce ^{a1,g} dazu Salzkartoffeln ^{g,1} und Rote Bete ^g	Hühnerfrikassee mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen ^{a1,i,g} im Reisrand	
Alternativ	Auberginen- Kartoffelauflauf ^{1,2,a1,g,i} mit Rinderhackfleisch	Pizza "Margherita" ^{1,2,g,a1} mit Tomatensalat	Spaghetti ^{a1,g,1} mit Bolognesesauce ^{a1,i} dazu Blattsalat ^{c,g,i,j}	Salatteller "Capricciosa" ^{c,g,i,j} mit Schinken ^{2,3} - Käseröllchen ^{1,3,g}	
Vegetarisch	Gemüsepizza ^{a1,g,1,2} belegt mit Tomaten, Paprika und Zucchini dazu frischer Apfel- Möhrensalat	Spinat-Käsetaler im Knuspermantel ^{a1,g,c} dazu Süßkartoffelpüree ^g und Schnittlauchsauce ^{a1,g,i}	Badische Schupfnudelpfanne ^{a1,c} mit frischem Zucchinigemüse ⁱ und Basilikumsauce ^{a1,i}	Gemüseragout in Tomatenpulpe ^{a1,i} dazu Kräuterspaghetti ^{a1,c}	
Dessert	Ananasjoghurt ^g	Frischobst	Schokopudding ^g	Milchreis ^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

