

KW 44 29.10.-02.11.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Rheinischer Linseneintopf mit frischem Gemüse ⁱ Kartoffelwürfeln und Geflügelwiener ^{2,3,8} dazu ein Brötchen ^{a,1}	Spaghetti^{a1,c} "Bolognese" mit Tomaten-Hackfleischsauce ⁱ (vom Rind) und Gemüsewürfeln dazu Endiviensalat mit Joghurtdressing ^{c,g}	2 Stück Leberknödel^{a1,c} vom Schwein in Specksauce ^{a1,i,2,3,8} dazu Sauerkraut ^{a1,i} und Kartoffelstampf ^g	Allerheiligen	
Alternativ	Hähnchenschnitzel^{a1,c,f} mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{c,j,9,g}	Pizza "Hawaii" mit Ananas und Putenschinken ^{a1,g,2,3} dazu Salatmix mit Frenchdressing ^{c,g,j}	Salatteller "Rucolatino" mit Rucola, gem. Salaten und Mozzarella ^g dazu Italiendressing ⁱ		
Vegetarisch	Spinat-Käsetaler im Knuspermantel ^{a1,g,c} dazu Kürbis-Kartoffelpüree ^g und Schnittlauchsauce ^{a1,g,i}	Kartoffelpfanne mit buntem Gemüse ⁱ und Kartoffeldrillingen dazu Schnittlauchquark ^g	Kohl-Curry^{a1,g} Spitzkohl, Kohlrabistifte und Rosenkohl in Curry geschwenkt dazu Basmatireis		
Dessert	Zitronencreme ^{g,2}	Frischobst	Apfelkompott		

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

