

**KW 51 17.12.-21.12.2018**

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	<b>Schnibbelbohnen Eintopf<sup>i</sup></b> deftig gekocht mit Zwiebeln, Kartoffelwürfeln und Rindfleisch dazu ein Brötchen <sup>a1</sup>	<b>Chili con Carne<sup>a1,i</sup></b> mit Kidneybohnen, Mais und Paprika dazu Reis	<b>Frische, grobe Metzgerbratwurst<sup>8,j</sup></b> dazu Rotkohl <sup>3,9</sup> und Kartoffeln		
<b>Alternativ</b>	<b>Auberginen- Kartoffelauflauf<sup>1,2,a1,g,i</sup></b> mit Rinderhackfleisch	<b>Pizza "Margherita"<sup>1,2,g,a1</sup></b> mit Tomatensalat	<b>Spaghetti<sup>a1,g,1</sup></b> mit Bolognesesauce <sup>a1,i</sup> dazu Blattsalat mit Frenchdressing <sup>c,g,j</sup>	FROHE WEIHNACHTEN	& SCHÖNE FERIEEN
<b>Vegetarisch</b>	<b>Vegetarischer Bratling</b> in provenzalischer Kräutersauce <sup>a1,g,i</sup> dazu Süßkartoffelpüree <sup>g</sup>	<b>Allgäuer Schupfnudeln<sup>a1,c</sup></b> dazu Zwiebelschmelze und Salatmix mit Senfdressing <sup>c,g,j</sup>	<b>Karotten-Kürbisrösti<sup>2,3,l</sup></b> mit einer würzigen Zitronensauce <sup>a1,g,i</sup> dazu Champignon-Pilaw <sup>j</sup>		
<b>Dessert</b>	Ananasjoghurt <sup>g</sup>	Frischobst	Schokopudding <sup>g</sup>		

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)

