

# KW 06      04.02.-08.02.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	<b>Hünersuppentopf<sup>i</sup></b> mit buntem Gemüse und Kringel-Nudeln <sup>a1</sup> dazu ein Brötchen <sup>a1</sup>	<b>Kleines Hähnchenschnitzel</b> "Wiener Art" <sup>a1,c,2</sup> mit Rahmsauce <sup>a1,g</sup> dazu Brokkoli und Gabelspaghetti <sup>a1,c</sup>	<b>Kasselerbraten<sup>3,5,8</sup></b> mit Wirsinggemüse <sup>a1,g,i</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup>	<b>Rostbratwurst<sup>8</sup></b> an Bratensauce <sup>a1</sup> mit Erbsen und Möhren <sup>i</sup> dazu Salzkartoffeln	
<b>Alternativ</b>	<b>Geflügelhackbällchen<sup>a,c</sup></b> in Tomatensauce <sup>a1,i</sup> dazu Kräuterreis und Salatmix mit Joghurtdressing <sup>c,g</sup>	<b>Lasagne<sup>a1,g,i,1</sup></b> mit Rindfleisch und Gemüsejulienne	<b>Salatteller "Kreta"</b> mit Weißkäse <sup>g,3</sup> Paprika und Kräutervinaigrette <sup>i</sup>	<b>Pizza "Tonno"<sup>1,2,g</sup></b> mit Thunfisch und Zwiebeln dazu Salatmix mit Americandressing <sup>c,j</sup>	
<b>Vegetarisch</b>	<b>Gemüselasagne<sup>a1,c,g</sup></b> mit Wurzelgemüse dazu Eisbergsalat mit Americandressing <sup>c,j</sup>	<b>Baked Potatoes</b> mit mediterranem Gemüse dazu Sour-Creme <sup>g</sup>	<b>Vegetarische Frühlingsrolle<sup>a1,c</sup></b> mit süß sauer Sauce <sup>f</sup> dazu Butterreis <sup>g</sup>	<b>Falafelbällchen<sup>a1</sup></b> dazu Gemüse-Vollkornreis <sup>i</sup> und Petersilien-Joghurtsauce <sup>g</sup>	
<b>Dessert</b>	Schokopudding <sup>g,2</sup>	Frischobst	Marmorkuchen <sup>a1,c,1</sup>	Stracciatellajoghurt <sup>g,2</sup>	

Saisonbedingte Änderungen vorbehalten

### Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Phosphat

### Allergene

- a Glutenhaltige Getreide
- a1 Weizen
- a2 Roggen
- a3 Gerste
- a4 Hafer
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- f Soja
- g Milch
- h Schalenfrüchte/Nüsse
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxid
- m Lupine

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)

