

KW 11 11.03.-15.03.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Badische Kartoffelsuppeⁱ mit Wintergemüse und Geflügelwiener ^{2,3,8} dazu eine Bäckersemmel ^{a1}	"Pasta Asciutta" Italienische Nudelpfanne mit Gabelspaghetti, Rinderhackfleisch, Erbsen und Möhren ^{a1,c,i} dazu Tomatensauce ⁱ	Nürnberger Bratwürstchen³ mit Sauerkraut ^{a1,i} dazu Kartoffelpüree ^g	Griechische Köfta^{a1,c,g} mit Weichkäse aus Kuhmilch dazu Reis Krautsalat ³ und Joghurdip ^g	
Alternativ	Gebratenes Hähnchenbrustfilet dazu Nudelsalat mit Paprika, Mais und Erbsen in leichter Sauce ^{1,c}	Salatteller "Kreta" gemischte Salate mit Feta ^g und Oliven ³ dazu Joghurtdressing ^{c,g}	Lasagne^{a1,g,i,1} mit Rindfleisch und Gemüsejulienne	Pizza "Tonno" mit Thunfisch und Zwiebeln ^{a1,g,d,f} dazu Salatmix mit Frenchdressing ^{c,g,i}	
Vegetarisch	Vollkornspaghetti^{a1} an Kürbis-Tomatensugo ⁱ dazu einen Gemüsebägel ^{a1,i}	Schlemmerrührei^g mit Rahmspinat ^{a1,g} und Kartoffeln	Hausgemachter Zwiebelkuchen mit Eiern und Sauerrahm ^{a1,c,g,i} gebacken auf Hefeteig dazu Möhrensalat	Bunte Schupfnudelpfanne^{a1,c} geschwenkt mit Champignons, Paprikastreifen und Möhren dazu Kräutersahnesauce ^{a1,g,i}	
Dessert	Mandarinenquark ^g	Frischobst	Schokopudding ^g	Marmorkuchen ^{a1,c,g}	

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

