

KW 12 18.03.-22.03.2019

	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 Joghurdressing ^{c,9}	2 Stück Leberknödel ^{a1,c} vom Schwein in Specksauce ^{a1,i,2,3,8} dazu Sauerkraut ^{a1,i} und Kartoffelstampf ⁹	Hähnchenkeule im Ofen gebacken mit Paprikasauce ^{a1,i} und Curryreis	
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,i}	Salatteller "Rucolatino" mit Rucola, gem. Salaten und Mozzarella ⁹ dazu Italiendressing ⁱ	Fischfilet "Bordelaise" ^{a1,d} mit Salzkartoffeln und Bohnensalat	
Vegetarisch	Spinat-Käsetaler im Knuspermantel ^{a1,g,c} dazu Kürbis-Kartoffelpüree ⁹ und Schnittlauchsauce ^{a1,g,i}	Kartoffelpfanne mit buntem Gemüse ⁱ und Kartoffeldrillingen dazu Schnittlauchquark ⁹	Kohl-Curry ^{a1,g} Spitzkohl, Kohlraabistifte und Rosenkohl in Curry geschwenkt dazu Basmatireis	Kleine Pellkartoffeln in der Schale gegart dazu cremiger Kräuterquark ⁹ und Endiviensalat mit Joghurdressing ^{c,9}	
Dessert	Zitronencreme ^{g,2}	Frischobst	Apfelkompott	Stracciatellajoghurt ⁹	

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

