

KW 15

08.04.-12.04.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Kürbiseintopf ^{a1,g,i} mit Karotten- und Kartoffelwürfeln, Geflügelwiener ^{2,3,8} und Mini Ciabatta ^{a1,a3}	Rinderfrikadelle ^{a1,c} dazu Bratenjus ^{a1,i} Leipziger Allerlei ^{g,i} und Salzkartoffeln	Putenkeulenragout ^{a1,g,i} mit Erbsen und Möhren in heller Sauce gekocht dazu Dampfreis	Westfälischer Schweinehackbraten ^{a1,c,j,8} mit Bratensauce ^{a1} dazu Rotkohl ^{a1,i} und Kartoffelpüree ^g	
Alternativ	Salatteller "Capricciosa" ^{c,g,i,j,2,3,1} mit Schinken- und Käseröllchen dazu Joghurdressing ^{c,j}	Seelachsfilet im Backteigmantel ^{a,d,g,j} mit Rahmspinata ^{1,g} und Kartoffelpüree ^g	Pizza mit Putenschinken ^{1,2,3,a,g} und Pilzen dazu Salatmix ^{c,g,i,j}	Geflügelwienerle ^{j,2,3} mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{c,j}	
Vegetarisch	Österreichischer Kaiserschmarrn ^{a1,c,g} mit warmer Beerengrütze und Vanillesauce ^g	Pikante Gemüse-Reispfanne ⁱ mit Tomatensauce ^{a1,i} und Käse ^g überbacken	Linsenbolognese ^{a1,i} mit Sesam-Pasta ^{a1,k} dazu frischer Marktsalat mit Joghurdressing ^{c,g}	Bunte Vollkorn - Nudelpfanne ^{a1,i} mit Ratatouillegemüse und Basilikumsauce ^{a1,g}	
Dessert	Ananasquark ^g	Frischobst	Müsliriegel ^{a,f,g}	Milchreis	

Saisonbedingte 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

