

KW 20 13.05.-17.05.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü I	Tomaten - Paprikasuppe mit weißen Bohnen ^{a1,i} und kleinen Geflügelfleischbällchen dazu ein Brötchen ^{a1}	Rinderfrikadelle ^{a1,c} dazu Bratenjus ^{a1,i} Leipziger Allerlei ^{g,i,a1} und Salzkartoffeln ^{g,1}	Putenkeulengulasch in Champignonrahmsauce ^{a1,g,i} geschmort dazu Dampfreis	Eine dicke Scheibe Geflügellyoner ^{2,3,8} mit Gurken-Kartoffelsalat ^{c,j} und Senf
Alternativ	Kartoffeldrillinge ^{g,1} mit mediterranem Gemüse ^{a1,i} und Kräuterquark ^g	Fischstäbchen ^{a1} mit Kartoffelpüree ^g und Gurkensalat ^g	Salatteller "Provenzale" mit Hähnchenstreifen und Joghurdressing ^{c,g}	Pizza mit Putenschinken ^{1,2,3,a1,g} und Pilzen dazu Salatmix mit Americandressing ^{c,j}
Vegetarisch	Österreichischer Kaiserschmarrn ^{a1,c,g} mit warmer Beerengrütze und Vanillesauce ^g	Pastapfanne "Fit for Fun" mit Bratpaprika, Knoblauch, Champignons, roten Linsen und Pastinakensauce ^{a1,c,g,i}	Bunte Gemüsetarte ^{a1,c,i} mit Sauerrahm ^g gebacken auf Hefeteig, dazu Salat und Americandressing ^{c,j}	Bunte Vollkorn - Nudelpfanne ^{a1,i} mit Ratatouillegemüse ⁱ und Basilikumsauce ^{a1,g}
Dessert	Müsliriegel ^{a1,f,g}	Frischobst	Birnenquark ^g	Grießpudding ^{g,a1}

Saisonbedingte Änderur

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

Freitag

ngen vorbehalten

