

KW 21 20.05.-24.05.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü I	Erseneintopfⁱ mit Geflügel Wiener ^{2,3,8} und einem Brötchen ^{a1}	Ofenfrische Hähnchenkeule mit Paprikasauce ^{a1,i} Schwenkkartoffeln dazu ein Krautsalat ^{3,8}	Chili Con Carne^{a1,i} vom Rind mit Mais, Kidneybohnen und Paprika dazu Langkornreis	Nürnberger Rostbratwürstchen³ mit Senfsauce ^{a1,g} herzhaftem Sauerkraut ^{a1,i} und Kartoffelpüree ^g
Alternativ	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit herzhaftem Nudelsalat ^{a1,2,j}	Salatteller^{c,g,i,j} "Kreta" mit Feta ^g Paprika und Oliven ³	Geflügel Köttbular^{a1,c} mit Rahmsauce ^{a1,g} dazu Möhrchen und Kartoffelpüree ^g	Pizza "Tonno"^{1,2,g,a1} mit Thunfisch und Zwiebeln dazu Salatmix ^{c,g,i,j}
Vegetarisch	Sesam-Karotten-Sticks^{a1,i,k} knackige Karotten-Sticks mit Äpfeln und Anis in Sesampanade dazu Rahmgnocchi ^{a1,g,i}	Tortelloni Quinoa-Spinaci^{a1,i} geschwenkt in Olivenöl mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven ¹ und frischen Spinatblättern	Frische Rosmarindrillinge mit mediterranem Gemüse ^{a1,i} dazu Sour-Creme ^g	Falafelbällchen^{a1} dazu Gemüse-Vollkornreis ⁱ und Petersilien- Joghurtsauce ^{a1,g}
Dessert	Mandarinenquark ^g	Frischobst	Schokopudding ^g	Birnenjoghurt ^g

Saisonbedingte Änderungen

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

an vorbehalten

