

KW 23

03.06.-07.06.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü I	Cremige Käse-Lauchsuppe ^{g,i} mit Kartoffelwürfeln und Rinderhackfleisch dazu ein Brötchen ^{a1}	Panierte Seelachsschnitte ^{a1,d,g,j} aus nachhaltigem Fischfang mit Dillsauce ^{a1,g,i} dazu gebratene Zucchini und Salzkartoffeln	"Farfalle Carbonara" Schmetterlingsnudeln ^{a1,g1} mit Putenschinken in Sahnesauce ^{2,3,8,a1,i,g} dazu ein bunter Salat und Americandressing ^{c,j}	Geflügelbratwurst ^{3,6,8,j} mit Senfsauce ^{a1,i} und Kartoffel-Möhrengemüse "Bürgerlich" ^{i,g}
Alternativ	Nudeln ^{a1,c} mit Hackfleisch- Gemüsesauce ^{a,f,i,3,K} dazu Salatmix und Joghurtdressing ^{c,g}	Pfannkuchen ^{a1,c,g} Süße Eierpfannkuchen mit heißen Kirschen und Vanillesauce ^g	Salatteller ^{c,g,i,j} "Westernstyle" mit Paprika, Mais und Bohnen	Rinderfrikadelle ^{a1,c} mit Kartoffelsalat ^{c,j}
Vegetarisch	Power Pasta 2.0 Raviolo mit Hanf-Hüttenkäse ^{a1,c,g} dazu gebratene Auberginenscheiben und Pestosahnesauce ^{c,g,2}	Süßkartoffel-Amaranth-Rösti ⁱ dazu Vollkornreis und Tzatziki ^g	Pizza "Napoli" ^{a1} belegt mit Tomaten, Basilikum und Käse ^{1,g} dazu ein Beilagensalat mit Frenchdressing ^{g,i}	Vollkorn-Pilzbratling ^{a1,a4,c,g,i,k} dazu Schnittlauchsauce ^{a1,g,i} und Gemüsebulgur ^{a1}
Dessert	Vanillepudding ^g	Frischobst	Müsliriegel ^{g,a1,a3,a4}	Erdbeerquark ^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

n vorbehalten

