

KW 25

17.06.-21.06.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Pichelsteiner Eintopf deftiger Gemüseeintopf ⁱ mit Wurzelgemüse, Weißkohl und Rindfleisch dazu ein Brötchen ^{a1}	Puten - Fleischkäse ^{1,2,3,8} mit einem Spiegelei ^c dazu Senf ^f und bunter Kartoffelsalat ^{c,j}	"Die leichte Frikadelle" ^{a1,g} mit Brokkoli und Möhren in der Hackmasse an einer Kräutersauce ^{a1} dazu Reis und Karottensalat	Fronleichnam	
Alternativ	Pizza mit Putenschinken ^{1,2,3,a,g} und Pilzen dazu Salatmix ^{c,g,i,j}	Lasagne ^{a1,g,i,1} mit Rindfleisch und Gemüsejulienne	Seelachsfilet im Backteigmantel ^{a,d,g,j} mit Rahmspinat ^{a1,g} und Kartoffelpüree ^g		
Vegetarisch	Tortellini Ricotta e Spinaci ^{a1,c,g} mit Crèmespinat ^{a1,g,i} Karottenstiften und Pinienkernen	Gemüseschnitzel "Vital" ^{a1,a4} auf Currylinsenragout mit Kartoffelwürfeln ^{i,j}	Bunte Schupfnudelpfanne ^{a1,c} geschwenkt mit Champignons, Paprikastreifen und Möhren dazu Käsesahnesauce ^{a1,g,i}		
Dessert	Birnenquark ^g	Frischobst	Müsliriegel ^{a,f,g}		

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

