





KW 22 27.05.-31.05.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü I	Minestrone Italienische Gemüsesuppe ^{a1,i} mit Kräuter- Geflügelhackbällchen ^{a1,c} dazu ein Brötchen ^{a1}	Aus Afghanistan  Kabuli-Palau Reisgericht mit Möhren, Rosinen und einem Geflügel-Lamm Ragout gewürzt mit Kardamom, Garam Masala und Koriander  Diversity Day 2019	Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce ^{a1,g} dazu Blumenkohlröschen ^{i,g} und Kartoffelstampf ^g	Christi Himmelfahrt
Altern.	Hähnchenschnitzel ^{a1,c,f} mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{c,j,9,g}	Pizza "Hawaii" mit Ananas und Putenschinken ^{a1,g,2,3} dazu Salatmix mit Frenchdressing ^{c,g,i}	Salatteller "Rucolatino" mit Rucola, gem. Salaten und Mozzarella ^g dazu Italiendressing ⁱ	
Vegetarisch	Mailänder Nudelaufauf "al forno" mit Tomatensauce ^{a1,i} Karotten, Erbsen und Käse ^g überbacken	Aus der Türkei  Kuru Fasulye Pilaw Bohnengout mit Reis in einer Tomatensauce mit Peperoni, Knoblauch und Paprikamark  Diversity Day 2019	Vegetarisches Valess Schnitzel ^{a1,a4,c,g} mit Schnittlauchsauce ^{a1,g} dazu Erbsen und Vollkornreis	
Dessert	Zitronencreme ^{g,2}	Frischobst	Apfelkompott	

Saisonbedingte Änderungen

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Phosphat

Allergene

- a Glutenhaltige Getreide
- a1 Weizen
- a2 Roggen
- a3 Gerste
- a4 Hafer
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch

- f Soja
- g Milch
- h Schalenfrüchte/Nüsse
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxid
- m Lupine

Betriebsstätte Finanzamt GL
 Refrather Weg 35
 51469 Bergisch Gladbach
 Tel.: 02202-93421207
 Fax: 02202-209883
 Küchenleiter Michael Heinen
fa.gl@dk-kochwerk.de

9 Süßungsmittel

e Erdnuss

n Weichtiere

Freitag

ungen vorbehalten

