

# KW 35      26.08.-30.08.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	<b>Ferien</b>		"Die leichte Frikadelle" <sup>a1,g</sup> mit Brokkoli und Möhren in der Hackmasse an einer Kräutersauce <sup>a1</sup> dazu Reis und Karottensalat	<b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>a1</sup> mit Rinderhackfleischsauce <sup>a1,i</sup> dazu knackiger Salat mit Italiendressing <sup>i</sup>	
<b>Alternativ</b>			<b>Seelachsfilet</b> im Backteigmantel <sup>a,d,g,j</sup> mit Rahmspinat <sup>a1,g</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup>	<b>"Königsberger Klopse"</b> <sup>a,c,f</sup> mit Kapernsauce <sup>a1,i,g</sup> dazu Kartoffeln und Rote Bete <sup>9</sup>	
<b>Vegetarisch</b>			<b>Bunte Schupfnudelpfanne</b> <sup>a1,c</sup> geschwenkt mit Champignons, Paprikastreifen und Möhren dazu Käsesahnesauce <sup>a1,g,i</sup>	<b>"Valess" Schnitzel</b> <sup>a1,c,f,g,k,1</sup> mit Goudafüllung dazu Kräutersauce <sup>a1,g</sup> Basmatireis und Tomatensalat	
<b>Dessert</b>			Müsliriegel <sup>a,f,g</sup>	Milchreis	

Saisonbedingte Änderungen vorbehalten

**Zusatzstoffe**

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärtzt
- 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](mailto:fa.gl@dk-kochwerk.de)

