

KW 36

02.09.-06.09.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü I	Badische Kartoffelsuppe ^{g,i} mit Rindswurst ^{2,3,8} dazu eine Bäckersemmel ^{a1}	"Pasta Asciutta" Italienische Nudelpfanne mit Gabelspaghetti, Rinderhackfleisch, Erbsen und Möhren ^{a1,i,c} dazu Tomatensauce ^{a1,i}	Köttbullar ^{a1,c} Schwedische Fleischbällchen vom Geflügel mit Rahmsauce ^{a1,i} dazu Vollkornreis und gemischter Salat mit Frenchdressing ^{g,i}	Fleischkäse ^{2,3,8} vom Schwein mit Mischgemüse in Kräuterrahmsauce ^{a1,g,i} dazu Salzkartoffeln ^{g,1}
Alternativ	Geflügelhackbällchen ^{a,c} mit Tomatensauce ^{a1,i} dazu Blumenkohl und Kräuterreis	Putengyros ⁱ mit Tzatziki ^g dazu Kartoffelspalten und Krautsalat ³	Salatteller "Kreta" mit Weißkäse ^{g,3} und Paprika dazu Kräuterdressing ⁱ	Pizza "Tonno" ^{1,2,g} mit Thunfisch und Zwiebeln dazu Salatmix mit Joghurtdressing ^{c,g}
Vegetarisch	Gebackene Falafelbällchen ^{a1}  an Joghurt - Minzdip ^g dazu Brokkoliröschen ⁱ und Tomaten-Kartoffelpüree ^g	Zucchini schnitzel ^{a1,c} auf Tomaten-Basilikumsugo ⁱ dazu Eblysotto ^{a1,i} 	Bami Goreng ^{a1,f} Sojageschnetzeltes mit Wokgemüse in Hoisin-Sauce ^f dazu Mie-Nudeln ^{a1} 	Linsenbolognese  vegetarische Bolognesesauce ^{a1,i} mit Sesam-Pasta ^{a1,k} dazu frischer Marktsalat mit Americandressing ^{c,j}
Dessert	Schokopudding ^{g,2}	Frischobst	Zitronencreme ^{c,g}	Stracciatellajoghurt ^{g,2}

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

1 vorbehalten

