

KW 38 16.09.-20.09.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü I	Blumenkohl - Currysuppe ^{a1,i} mit Karottenwürfeln, Kokos und gewürfelter Hähnchenbrust dazu ein Brötchen ^{a1}	Hähnchenbrust natur gebraten, mit Schnittlauchsauce ^{g,i} und Risi Bisi ^{g,1,i}	Rostbratwurst vom Schwein ⁸ dazu Senfsauce ^{a1} junge Möhrchen ^{i,g,1} und Petersilienkartoffeln ^{g,1}	Makkaroniauflauf ^{a1,c,g,i} "al forno" mit Rinderhackfleisch Tomaten und Käse ^{g,1,2} überbacken dazu Blattsalat mit Italiendressing ⁱ
Alternativ	Zucchini-Möhrenpuffer ^{l,2,3} mit Schnittlauchdip ^g und Salatmix ^{c,g,i,j}	Rinderfrikadelle ^{a1,c} mit Nudelsalat ^{a1,j,2}	Salatteller "Mexico" mit Bohnen, Paprika und Mais ^{c,g,i,j}	Fischburger ^{a1,d,g,9} mit Salzkartoffeln Remouladensauce ^{a1,c,j,1,8} und Salatmix ^{c,g,i,j}
Vegetarisch	Capellini Pomodore e Basilikum ^{a1,c,g} grüner Spargel, gelbe Zucchini und Zuckerschoten geschwenkt in Olivenöl mit etwas Knoblauch und frischem Basilikum	Würzige Blätterteigquiche ^{a1,c,g,1,2} mit buntem Gemüse und Kräuterjoghurt ^g	Vegetarische Frühlingsrolle ^{a1,c} mit Sojasauce, Wokgemüse ⁱ und Butterreis	Mediterrane Gemüsepfanne ⁱ mit Kartoffelecken
Dessert	Vanillepudding ^g	Frischobst	Müsliriegel ^{l,a,e,f,g,h}	Pfirsichquark ^g

Saisonbedingte Änderungen ve

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

erhalten

