

**KW 40 30.09.-04.10.2019**

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	<b>Tomaten - Paprikasuppe</b> mit weißen Bohnen <sup>a1,i</sup> und kleinen Geflügelfleischbällchen dazu ein Brötchen <sup>a1</sup>	<b>Rinderfrikadelle</b> <sup>a1,c</sup> dazu Bratenjus <sup>a1,i</sup> Leipziger Allerlei <sup>g,i,a1</sup> und Salzkartoffeln <sup>g,1</sup>	<b>Putenkeulengulasch</b> in Champignonrahmsauce <sup>a1,g,i</sup> geschmort dazu Dampfreis	<b>Tag der Deutschen Einheit</b>	
<b>Alternativ</b>	<b>Kartoffeldrillinge</b> <sup>g,1</sup> mit mediterranem Gemüse <sup>a1,i</sup> und Kräuterquark <sup>g</sup>	<b>Fischstäbchen</b> <sup>a1</sup> mit Kartoffelpüree <sup>g</sup> und Gurkensalat <sup>g</sup>	<b>Salateller</b> "Provenzale" mit Hähnchenstreifen und Joghurdressing <sup>c,g</sup>		
<b>Vegetarisch</b>	<b>Österreichischer Kaiserschmarrn</b> <sup>a1,c,g</sup> mit warmer Beerengrütze und Vanillesauce <sup>g</sup>	<b>Pastafanne "Fit for Fun"</b> mit Bratpaprika, Knoblauch, Champignons, roten Linsen und Pastinakensauce <sup>a1,c,g,i</sup>	<b>Bunte Gemüsetarte</b> <sup>a1,c,i</sup> mit Sauerrahm <sup>g</sup> gebacken auf Hefeteig dazu Salat und Americandressing <sup>c,j</sup>		
<b>Dessert</b>	Müsliriegel <sup>a1,f,g</sup>	Frischobst	Bimenquark <sup>g</sup>		

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](mailto:fa_gl@dk-kochwerk.de)

