

KW 41

07.10.-11.10.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	<b>Erbseintopf<sup>f</sup></b> mit Geflügel Wiener <sup>2,3,8</sup> und einem Brötchen <sup>a1</sup>	<b>Ofenfrische Hähnchenkeule</b> mit Paprikasauce <sup>a1,i</sup> Schwenkkartoffeln dazu ein Krautsalat <sup>3,8</sup>	<b>Chili Con Carne<sup>a1,i</sup></b> vom Rind mit Mais, Kidneybohnen und Paprika dazu Langkomreis	<b>Nürnberger Rostbratwürstchen<sup>3</sup></b> mit Senfsauce <sup>a1,g</sup> herzhaftem Sauerkraut <sup>a1,i</sup> und Kartoffelpüree <sup>9</sup>	
<b>Alternativ</b>	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b> mit herzhaftem Nudelsalat <sup>a1,2,j</sup>	<b>Salatteller<sup>c,g,i,j</sup> "Kreta"</b> mit Feta <sup>9</sup> Paprika und Oliven <sup>3</sup>	<b>Geflügel Köttbular<sup>a1,c</sup></b> mit Rahmsauce <sup>a1,g</sup> dazu Möhrchen und Kartoffelpüree <sup>9</sup>	<b>Pizza "Tonno"<sup>1,2,g,a1</sup></b> mit Thunfisch und Zwiebeln dazu Salatmix <sup>c,g,i,j</sup>	
<b>Vegetarisch</b>	<b>Sesam-Karotten-Sticks<sup>a1,i,k</sup></b> knackige Karotten-Sticks mit Äpfeln und Anis in Sesampanade dazu Rahmgnocchi <sup>a1,g,i</sup>	<b>Tortelloni Quinoa-Spinaci<sup>a1,i</sup></b> geschwenkt in Olivenöl mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven <sup>1</sup> und frischen Spinatblättern	<b>Frische Rosmarindrillinge</b> mit mediterranem Gemüse <sup>a1,i</sup> dazu Sour-Creme <sup>9</sup>	<b>Falafelbällchen<sup>a1</sup></b> dazu Gemüse-Vollkomreis <sup>1</sup> und Petersilien- Joghurtsauce <sup>a1,g</sup>	
<b>Dessert</b>	Mandarinenquark <sup>9</sup>	Frischobst	Schokopudding <sup>9</sup>	Birnenjoghurt <sup>9</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)

