

KW 44 28.10.-01.11.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Gulaschsuppe pikant gewürzt ^{a1,i} mit Rindfleisch, Paprikastreifen, Zwiebelwürfeln und Kartoffeln dazu ein Weizenbrötchen ^{a1}	Chicken-Nuggets geformtes Hähnchenfleisch im Backteig ^{a1} mit Tomaten-Basilikumsauce ^{a1,i} dazu Buttermudeln ^{a1} und Eisbergsalat mit Americandressing ^{c,j}	Königsberger Klopse ^{a1,c} vom Schwein in Kapemrahmsauce ^{a1,g} dazu Salzkartoffeln und Rote Bete ^g	Kleine Hähnchenbrust natur gebraten mit Schnittlauchsauce ^{a1,g} und Risi Bisi ^{g,i}	Allerheiligen
Alternativ	Ravioli ^{a1,a2,a3,a4,c,i} in Tomatensauce dazu Gurkensalat ^g	Geflügel Köttbular ^{a1,c} mit Rahmsauce ^{a1,g} dazu Möhrchen ^{i,g,1} und Kartoffelpüree ^g	Salatteller "Provençal" mit würzigen Hähnchenbruststreifen, gemischten Salaten und Joghurdressing ^{c,g}	Pizza "Margherita" ^{a1,g} mit Tomatensalat	
Vegetarisch	"Gemüse-Max" geschwenktes Pfannengemüse ⁱ mit Bratkartoffeln dazu Röhrei ^g	Marrakesch Bowl ^{a1,i} Kichererbsen, Ratatouille, marinierter Tofu und Wildreis	Rosenkohl in Rahmsauce ^{a1,g,i} dazu Serviettenknödel ^{a1,c,g}	Gemüseragout in einer fruchtigen Tomatenpulpe ^{a1,i} dazu Fusilli ^{a1}	
Dessert	Milchreis	Frischobst	Schokokuchen ^{a1,c,g}	Zitronencreme ^g	

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

