

KW 08 19.02.-23.02.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I		"Pasta Asciutta" Italienische Nudelpfanne mit Gabelspaghetti, Rinderhackfleisch, Erbsen und Möhren ^{a1,i} dazu Tomatensauce ^{a1,i}	Köttbullar ^{a1,c} Schwedische Fleischbällchen vom Geflügel mit Rahmsauce ^{a1,i} Vollkornreis und gemischtem Salat ^{c,g,i,j}	Kasselerbraten (Schwein) ^{2,3,8} mit Rahmsauerkraut ^{a1,g,i} und Kartoffelpüree ⁹	
Alternativ	Geflügelhackbällchen ^{a,c} mit Tomatensauce ^{a1,i} mit Kräuterreis und Salatmix ^{c,g,i,j}	Putengyros ⁱ mit Tzatziki ⁹ dazu Kartoffelspalten und Krautsalat ³			
Vegetarisch	Gebackene Falafelbällchen ^{a1} an Joghurt - Minzdip dazu Brokkoliröschen ⁱ und Tomaten- Kartoffelpüree ⁹		Schlemmerrührei ⁹ mit Rahmspinat ^{a1,g,i} und Kartoffelpüree ⁹	Bunte Schupfnudelpfanne ^{a1,c} geschwenkt mit Champignons, Paprikastreifen und Möhren dazu Kräutersahnesauce ^{a1,g,i}	

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-integrationsbetriebe.de

