

KW 09 26.02.-02.03.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Rheinischer Linseneintopf mit frischem Gemüse ⁱ , Kartoffelwürfeln und Geflügelwiener ^{2,3,8} dazu ein Brötchen ^{a1}	Spaghetti "Bolognese" mit Tomaten- Hackfleischsauce ^{a1,i,c} (vom Rind) dazu Endiviensalat ^{c,g,i,j}	Panierte Seelachfiletschnitte^{c,a1} aus nachhaltigem Fischfang mit Rahmspinat ^{a1,g} und Salzkartoffeln ^{g,1}	Hähnchenkeule im Ofen gebacken mit Rahmsauce ^{a1,i} und Curryreis ^{ij}	
Alternativ		Hausgemachter Kartoffelsalat^{c,j} mit Geflügelwiener ^{2,3,9,j}			
Vegetarisch	Spinat-Käsetaler im Knuspermantel^{a1,g,c} dazu Süßkartoffelpüree ^g und Schnittlauchsauce ^{a1,g,i}		Blumenkohlbratling^{a1,g,1} mit Currysauce ^{a1,g,i} und Vollkornreis	Kartoffelpfanne aus buntem Gemüse ⁱ und Kartoffeldrillingen ^{g,1} dazu Schnittlauchquark ^g	

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

