

## KW 10      05.03.-09.03.2018

Menüplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>		<b>Hähnchenbrust</b> natur gebraten, mit Schnittlauch- hollandaise <sup>c,g,i</sup> und Risi Bisi <sup>g,1,i</sup>		<b>Makkaroniauflauf</b> <sup>a1,c,g,i</sup> "al forno" mit Rinderhackfleisch Tomaten und Käse <sup>g,1,2</sup> überbacken dazu Salat <sup>c,g,i,j</sup>	
<b>Alternativ</b>	<b>Pizza "Salami"</b> <sup>1,2,3,g,a1,K</sup> dazu Salatmix <sup>c,g,i,j</sup>		<b>Salatteller "Mexico"</b> mit Bohnen, Paprika und Mais <sup>c,g,i,j</sup>		
<b>Vegetarisch</b>	<b>Paprikaschote</b> vegetarisch gefüllt <sup>a1,i,j</sup> dazu Tomatensauce <sup>a1,i</sup> und Bulgur <sup>a1</sup>	<b>Würzige Blätterteigquiche</b> <sup>a1,c,g,1,2</sup> mit buntem Gemüse und Kräuterjoghurt <sup>g</sup>	<b>Mediterrane Gemüsepfanne</b> <sup>a1,i</sup> mit Eblyweizen <sup>a1</sup>	<b>Kartoffeltaschen</b> <sup>g</sup> mit Kräuterfüllung und frischen Champignons "à la crème" <sup>a1,g,i</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-integrationsbetriebe.de

