

# Betriebsrestaurant Agentur für Arbeit Aachen

## Speiseplan 22. bis 26.07.2024

### **Montag**

Tagessuppe

#### Menü I

Herzhaftes Kartoffel-Weißkohl-Gemüse (k,m,n) mit Frikadelle (a,g,j,k,m,n) und Senf (n)

#### Menü II vegetarisch

Indisches Kichererbsen-Curry (3,a,c,g,j,k,m,n,o) mit Zitronenduft-Reis (k)

### **Dienstag**

Tagessuppe

#### Menü I

Gebräunter Leberkäse (1,5,9,k) mit Spiegelei (g,k) dazu Bratkartoffeln (1,5,9,k) und Salat

#### Menü II vegetarisch

Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf (k,m) mit Emmentaler überbacken (k)

### **Mittwoch**

Tagessuppe

#### Menü I

Schweinesteak „BBQ“ (k) mit Kartoffelbeilage (k) und Dicke Bohnen mit Speck (1,5,9,k,m)

#### Menü II vegetarisch

Gemüse-Lasagne (a,g,k,m)

### **Donnerstag**

Tagessuppe

#### Menü I

Gyros-Nudel-Auflauf (a,g,k,m,n) mit Salat

#### Menü II vegetarisch

Frisches Ofengemüse (k,m,n) mit Tomaten und Knoblauch dazu geröstete Baguettescheiben (a,k)

### **Freitag**

#### Menü I

Heringsstipp (1,6,7g,h,) mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken dazu Speckkartoffeln (1,5,9,k)

#### Menü II vegetarisch

Italienische Gemüsesuppe (k,m,n) mit Knoblauch-Croûtons (a)

**Änderungen vorbehalten!**

**Trotz sorgfältiger Deklaration der Allergene, können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.**

#### Hinweise und Erläuterungen:

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.

1) mit Konservierungsstoffen 2) mit Farbstoff 3) geschwefelt 4) geschwärzt 5) mit Antioxidationsmittel

6) Süßungsmittel 7) enthält eine Phenylalaninquelle 8) mit Geschmacksverstärker 9) Phosphat

a) Weizen b) Roggen c) Gerste d) Hafer e) Dinkel f) Krebstiere g) Eier h) Fische i) Erdnüsse

j) Soja k) Milchprodukte einschließlich Laktose

l) Schalenfrüchte (Mandel <sup>1</sup>, Haselnuss <sup>2</sup>, Walnuss <sup>3</sup>, Cashew <sup>4</sup>, Pekannuss <sup>5</sup>, Paranuss <sup>6</sup>, Pistazie <sup>7</sup>, Macadamianuss <sup>8</sup>, Queenslandnuss <sup>9</sup>)

m) Sellerie n) Senf o) Sesamsamen p) Schwefeldioxid q) Lupinen r) Weichtiere

