

Betriebsrestaurant Agentur für Arbeit Aachen

Speiseplan vom 14. bis 18.10.2024

Montag

Tagessuppe

Menü I

Möhrengemüse „Bürgerlich“ (k,m,n) mit frischer Bratwurst (5)

Menü II vegetarisch

Frühlingsrolle (a,g,j,k,m,n) mit Gemüsefüllung (k,m) dazu Curryrahmsoße (k) und Butterreis (k)

Dienstag

Tagessuppe

Menü I

Pikante Schaschlik-Pfanne (k,m,n) mit saftigem Tomatenreis (k) und Salat

Menü II vegetarisch

Rührei (g,k) mit Butterkartoffeln (k) und Blattspinat (k)

Mittwoch

Tagessuppe

Menü I

Gebackenes Schweineschnitzel (a,g,k,m,n) mit Champignon-Rahmsoße (k,m,n)
dazu Pommes frites und Salat

Menü II vegetarisch

Cous Cous-Gemüse-Pfanne (a,j,k,m,n) mit Kräuterdip (k,m)

Donnerstag

Tagessuppe

Menü I

Hähnchengyros (k,m,n) mit Tzatziki dazu Kroketten (a) und Coleslaw (1,6,g,j,n)

Menü II vegetarisch

Gemüse-Tortellini (a,g,k,m) mit Spinat-Sahne-Soße (k)

Freitag

Menü I

Pochiertes Fischfilet auf Wurzelgemüse (k,m) dazu Dillsoße (k,m,n) und Schwenkkartoffeln (k)

Menü II vegetarisch

Kartoffel-Lauch-Eintopf (k,m,n) mit Hackfleisch (k) dazu Brötchen (a,b,c,d,e)

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) geschwärtzt 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 ¹, Haselnuss ², Walnuss ³, Cashew ⁴, Pekannuss ⁵, Paranuss ⁶, Pistazie ⁷, Macadamianuss ⁸, Queenslandnuss ⁹)

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

