

Betriebsrestaurant Agentur für Arbeit Aachen

Speiseplan vom 04. bis 08.11.2024

Montag

Tagessuppe

Menü I

Chili con Carne (k,m,n) mit Fladenbrot (a) und Salat

Menü II vegetarisch

Asiatische Gemüse-Reis-Pfanne (j,k,m) mit Sojasprossen (j)

Dienstag

Tagessuppe

Menü I

Pikanter Schweinegulasch (k,m,n) mit Semmelknödel (1,a,g) und Salat

Menü II vegetarisch

Gemüsemaultaschen (a,g,k,m) in pikanter Tomatensoße (k) dazu Reibekäse (k)

Mittwoch

Tagessuppe

Menü I

Gebackenes Schweineschnitzel (a,g,k,m,n) mit Champignon-Rahm-Soße (k,m)
dazu Kroketten (a) und Gemüse (k,m,n)

Menü II vegetarisch

Champignon-Zwiebel-Pfanne (k) in Rahm (k) dazu Reis und gebratenes Gemüse (k,m)

Donnerstag

Tagessuppe

Menü I

Überbackenes Putensteak (k) mit Tomaten-Kräuter-Soße (k) dazu Pasta (a,g,k) und Salat

Menü II vegetarisch

Gemüseragout in Rahm (k,m) im Blätterteigpastetchen (a,g,k)

Freitag

Menü I

Fischfilet im Backteig (a,g,h,k,m,n) mit Petersilienkartoffeln (k)
dazu Remouladensoße (g,k,n) und Salat

Menü II vegetarisch

Gemüse-Eintopf (k,m) mit Wurst (1,5,9,k,m,n) und 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

