

# Betriebsrestaurant Agentur für Arbeit Aachen

## Speiseplan vom 11. bis 15.11.2024

### **Montag**

Tagessuppe

#### Menü I

Spaghetti „Bolognese“ (a,g,k,m) mit Grana Padano (k) und Salat

#### Menü II vegetarisch

Spaghetti (a,g,k) mit Gemüsebolognese (k,m)

### **Dienstag**

Tagessuppe

#### Menü I

Putengulasch „Stroganoff“ (k,m) mit Butterreis (k) und Salat

#### Menü II vegetarisch

Zwiebelkuchen (a,g,k,m) mit Kräuterquark (k) dazu Salat

### **Mittwoch**

Tagessuppe

#### Menü I

Weißkohlgemüse „Bürgerlich“ (k,m,n) mit frischer Bratwurst (5,k) dazu Senf (n)

#### Menü II vegetarisch

Linsencurry (k,m) dazu Fladenbrot (a,b,c,d,e)

### **Donnerstag**

Tagessuppe

#### Menü I

Spießbraten (k,m,n) mit Zwiebelsoße (k,m,n) dazu Salzkartoffeln (k) und Rosenkohl (1,5,k)

#### Menü II vegetarisch

Pasta „Napoli“ (a,g,k,m) dazu Salat

### **Freitag**

#### Menü I

Gebackenes Fischfilet (a,g,h,k,m) mit Petersilienkartoffeln (k) und Spinat (k)

#### Menü II vegetarisch

Weißer Bohnensuppe (k,m) mit Wurst (1,5,9,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) 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

