

# Betriebsrestaurant Agentur für Arbeit Aachen

## Speiseplan vom 20. bis 24.01.2025

### **Montag**

Tagessuppe

#### Menü I

Kartoffel-Weißkohl-Gemüse (k,m,n) mit Hacksteak-Röllchen (a,g,)

#### Menü II vegetarisch

Pasta (a,g,k) mit Gemüse-Ragout (k,m) und Reibekäse (k)

### **Dienstag**

Tagessuppe

#### Menü I

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (k,m,n) mit Butternudeln (a,g,k) und Salat

#### Menü II vegetarisch

Gemüsetaler (b,g,k,m) auf Ratatouille (k,m)

### **Mittwoch**

Tagessuppe

#### Menü I

Putenbrust „Bombay“ mit Kräuterreis (k) und Brokkoli

#### Menü II vegetarisch

Bami Goreng (a,b,c,d,f,g,h,j,k,m,n,r)

### **Donnerstag**

Tagessuppe

#### Menü I

Bifteki (g,k) mit Paprikarahmsoße (k,m,n) dazu Röstis und Coleslaw (1,g,k)

#### Menü II vegetarisch

Gemüse Lasagne (k,m,n) mit buntem Salat

### **Freitag**

#### Menü I

Fischfilet (h,k) auf glasierten Möhrchen (k,m) dazu Petersiliensoße (k,m,n)  
und Schwenkkartoffeln (k)

#### Menü II vegetarisch

Kartoffelsuppe (k,m) mit Wurstscheiben (1,5,9,k,m,n) 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) 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

