

Betriebsrestaurant Agentur für Arbeit Aachen

Speiseplan vom 27. bis 31.01.2025

Montag

Tagessuppe

Menü I

Grünkohl „Bürgerlich“ (k,m,n) mit Kassler (1,5)

Menü II vegetarisch

Asiatische Gemüse-Mango-Reis-Pfanne (j,k,n)

Dienstag

Tagessuppe

Menü I

Nürnberger Rostbratwürstchen (k) auf Sauerkraut (k) dazu Kartoffelpüree (k)

Menü II vegetarisch

Penne Rigate (a,g,j,n) mit Pesto (i,k,l¹,l⁴) und Rucola

Mittwoch

Tagessuppe

Menü I

Hähnchengyros (k) mit Tzatziki (1,k,m) dazu Butterreis (k) und Krautsalat (n)

Menü II vegetarisch

Semmelknödel (a,g,k,m) mit Waldpilzragout (k,m) und Grilltomate (k)

Donnerstag

Tagessuppe

Menü I

Hackbraten (a,g,j,k,m,n) mit Estragon-Soße (k,m,n) dazu Kroketten (a) und Gemüse (k,m)

Menü II vegetarisch

Polenta-Spinat-Tasche (a,k) mit Käsesoße (k,m,n) dazu Salzkartoffeln (k) und Salat-Bouquet

Freitag

Menü I

Paniertes Seelachsfilet (a,g,h,k) mit Senfsoße (k,m,n) dazu Speckkartoffeln (1,5,k) und Bohnen (k)

Menü II vegetarisch

Kartoffel-Lauch-Suppe (k,m) mit Mettwurst (1,5) 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 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

