

# Betriebsrestaurant Agentur für Arbeit

## Speiseplan vom 18. bis 22.09.2023

### Montag

Tagessuppe

#### Menü I

Makkaroni (a,g,k) mit Schinken-Champignon-Soße (1,5,9,k,m) dazu Salat

#### Menü II vegetarisch

Vegetarische Tortellini (a,g,k,m,n) mit fruchtiger Tomatensoße (k,m,n) und Reibekäse (k)

### Dienstag

Tagessuppe

#### Menü I

Hähnchen-Drumsticks (a,g,j,k,l,m,n,o) mit BBQ-Soße dazu Pommes frites und Salat

#### Menü II vegetarisch

Gemüse-Röstis (a,b,c,d,e,g,j,k,m,n,o,r) mit Kräuterquark (k,m) und Salatgarnitur

### Mittwoch

Tagessuppe

#### Menü I

Serbisches Reisfleisch (k) mit Zwiebel und Paprika (k) dazu Salat

#### Menü II vegetarisch

Überbackener Kartoffel-Gemüseauflauf (k,m)

### Donnerstag

Tagessuppe

#### Menü I

Schweinenackenbraten (k,m,n) mit Zwiebelsoße (k,m,n) dazu Butterspätzle (a,g,k) und Gemüse (k,m)

#### Menü II vegetarisch

Gemüseragout „Mediterran“ (k,m) mit Kräuterreis (k) und Grilltomate (k)

### Freitag

#### Menü I

Gebackenes Fischfilet (a,g,h,k,m,n) mit Dill-Senfsoße (k,m,n) dazu Speckkartoffeln (1,5,9,k) und Salat

#### Menü II

Wirsingintopf mit Kartoffeln, Wurzelgemüse (k,m) und Wursteinlage (1,5,9,k,m,n) dazu Brötchen (a,b,c,d,e)

#### 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